SETAS Y HONGOS

COMER BIEN

6341659

Comer bien es una colección de libros donde se elaboran las más conocidas recetas de carne, de pescado, dulces, vegetarianas, orientales, las ensaladas más refrescantes, nuevas recetas de hongos hasta ahora desconocidas, recetas de comida rápida tan necesarias debido a la intensidad y ritmos diarios, recetas útiles con microondas, la cocina de aprovechamiento con los restos de nuestra nevera, los guisos más entrañables, o las espumas, mousses y helados que han revolucionado la nueva cocina. También recoge sorprendentes ideas, nuevas técnicas e inimaginables combinaciones que espero sean del agrado del lector.

AGRADECIMIENTOS

Todos estos platos han sido elaborados en la carta del restaurante de la Escuela de Hostelería del Sur de Madrid. Quiero agradecer por ello a Lauren de Miguel, a Miguel de Miguel y a Carlos Méndez en su nombre por las facilidades y la ayuda prestada y a los alumnos por su gran dedicación y esmero. Además, agradezco a mis padres, mis hermanos, a Marina y a la Editorial la confianza y la gran ayuda prestada.

Albor S.L.
Las Mercedes, 17.
Madrid

PRÓLOGO

Comer Bien es una colección de libros donde se elaboran las más conocidas recetas de carne, de pescado, dulces, vegetarianas, orientales, las ensaladas más refrescantes, nuevas recetas de setas hasta ahora desconocidas, recetas de comida rápida tan necesarias debido a la intensidad y ritmo diarios, recetas útiles con microondas, la cocina de aprovechamiento con los restos de nuestra nevera, los guisos más entrañables, o las espumas, mousses y helados que han revolucionado la nueva cocina. También recoge sorprendentes ideas, nuevas técnicas e inimaginables combinaciones que espero sean del agrado del lector.

Alfredo Gil

ALCACHOFAS CON SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

16 alcachofas cocidas, 2 tomates, 1 cebolla, 3 dientes de ajo, 1/4 l. de caldo de verduras, 200 g. de setas de cardo, 1/2 vaso de aceite de oliva, 200 g. de rebozuelos.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los hongos con un trapo húmedo y cortar las setas de cardo en trozos gruesos.
2. Pelar y picar en brunoise la cebolla y los dientes de ajo.
3. Pelar los tomates y triturarlos.

ELABORACIÓN

El sofrito.

Pochar la cebolla y el ajo en una cazuela con aceite de oliva caliente y una vez que queden bien blandos, añadir los hongos. Dejar rehogar unos minutos más, agregar a continuación el tomate y sofreírlo hasta que se evapore totalmente el jugo natural que va soltando.

La cocción.

Una vez sofrito el tomate, echar el caldo de verduras, sazonar, dejar cocer 10 minutos tapado a fuego suave y adicionar en el último momento las alcachofas cocidas. Rectificar el punto de sal y servir bien caliente.

MONTAJE FINAL

Echar cuatro alcachofas cocidas con setas en un plato sopero y regar con unas cucharadas de salsa.

ANGULAS DE MONTE CON VIEIRAS Y CRUJIENTE DE JAMÓN

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

4 lonchas grandes de jamón ibérico, 600 gr. de cogumelos (setas) cantharellus lutescens, 12 ajos tiernos, 1 trufa pequeña, 1/2 dl. de nata, 1,5 dl. de aceite de oliva, 1 ramita de perifollo.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los ajos tiernos retirando las capas exteriores.
2. Limpiar los cogumelos con una brocha para retirar toda la tierra y reservar.
3. Cortar la trufa en láminas finas.
4. Picar el perifollo finamente.

ELABORACIÓN

Los ajos tiernos.

Cocer a partir de agua hirviendo con sal los ajos tiernos dos minutos y enfriar rápidamente.

Los cogumelos.

Poner una sartén al fuego con 1/2 dl. de aceite, dejar calentar e incorporar los ajos tiernos. Una vez que tomen temperatura, añadir los cogumelos, dejar evaporar todo el agua de vegetación y salpimentar.

El crujiente de jamón.

Pasar las cuatro láminas de jamón por la plancha poniéndolas una espátula encima para que pierdan grasa y queden muy crujientes. Retirarlas del fuego y reservarlas a temperatura ambiente unas horas para que se terminen de secar.

Finalización del plato.

Calentar la mezcla de seta y ajo en la misma sartén donde se han elaborado. Echar a continuación la nata y dejar reducir totalmente a fuego medio sin parar de remover. Por último espolvorear el perifollo picado, las trufas laminadas y saltear un minuto más.

COMER BIEN

Angulas de monte con vieiras y crujiente de jamón

MONTAJE FINAL
Colocar en un plato, echar unas cucharadas de cogumelos con ajos tiernos y poner en vertical el crujiente de jamón.

ARROZ CON COLMENILLAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
300 g. de arroz, 1 cebolla, 3 dientes de ajo, 6 dl. de caldo de carne, 3/4 kg. de colmenillas, 5 ramitas de cebollino, 100 g. de queso rallado, 1/2 vaso de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO
1. Escaldar las colmenillas y desechar el agua de cocción.
2. Pelar la cebolla y los dientes de ajo y picarlos en brunoise.
3. Picar las ramitas de cebollino finamente.

ELABORACIÓN
El arroz.
Rehogar la cebolla y el ajo picado en una sartén grande con aceite de oliva caliente hasta que queden transparentes. Agregar a continuación el arroz, revolver durante unos minutos y echar el caldo de carne hirviendo. Sazonar, añadir las colmenillas y dejar cocer 16 minutos a fuego suave. Transcurrido el tiempo, echar el queso rallado y cocer, sin parar de remover, durante 4 minutos más.

Arroz con setas

MONTAJE FINAL

Repartir el arroz en platos, espolvorear cebollino picado por encima para decorar y servir bien caliente.

ARROZ CON SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

400 g. de setas (tipo de cardo), 280 g. de arroz, 1 cebolla, 3 dientes de ajo, 6 dl. de caldo de carne, 4 cucharadas de nata líquida, 6 ramitas de cebollino, 1/2 vaso de aceite de girasol, 75 g. de mantequilla.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con una brocha y cortarlas en trozos grandes.
2. Pelar la cebolla y los dientes de ajo y picarlos en brunoise.

ELABORACIÓN

El aceite de cebollino.

Triturar las ramitas de cebollino mezcladas con el aceite de girasol con una thurmix.

El arroz.

Fundir la mantequilla en una sartén y rehogar la cebolla y el ajo hasta que queden transparentes. Agregar entonces las setas picadas y revolver todo junto un par de minutos. Echar a continuación el arroz, remover y verter el caldo de carne hirviendo. Sazonar y dejar cocer 16 minutos a fuego suave. Transcurrido

el tiempo de cocción, echar la nata líquida y cocer 4 minutos más mientras removemos con una cuchara de madera. Retirar del fuego y servir inmediatamente.

MONTAJE FINAL
Repartir el arroz en platos de presentación y echar unas gotas de aceite de cebollino por encima.

ASADURILLA CON CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
1 kg. de asadurilla de cordero (pulmones, riñones, hígado) limpia, 1/2 kg. de champiñones, 2 cebollas, 3/4 kg. de tomates maduros, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso y medio de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, media guindilla, 2 ramas de perejil.

PUESTA A PUNTO
1. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
2. Picar finamente la guindilla y las hojas de las ramas de perejil.
3. Cortar la asadurilla en dados grandes.
4. Limpiar los champiñones con una brocha y laminarlos.
5. Pelar las cebollas y los tomates y cortarlos en dados pequeños.

ELABORACIÓN
La asadurilla.
Echar 1/2 vaso de aceite de oliva en una sartén y dorar a fuego muy vivo la asadurilla hasta que resulte bien dorada. Salpimentar y retirar a una bandeja.

La salsa.
Echar en una cazuela 1/2 vaso de aceite de oliva y rehogar a fuego suave la cebolla picada. Una vez que esté bien blanda, agregar el tomate picado y sofreír hasta que evapore el líquido natural que va soltando y quede una salsa algo espesa. Echar entonces la asadurilla, el vino blanco y dejar cocer 15 minutos a fuego lento. Rectificar el punto de sal y pimiento y emplatar rápidamente.

Los champiñones.
En una sartén con el aceite restante, dorar el ajo picado. Echar a continuación las láminas de champiñón, la guindilla, un poco de sal y rehogar hasta que estén bien cocinadas. Echar por último un poco de perejil picado y rectificar el punto de sal si hiciera falta.

MONTAJE FINAL
Colocar un poco de asadurilla en el centro de un plato y guarnecer con unas láminas de champiñón. Decorar con un poco de perejil picado y servir.

ÁSPIC DE HONGOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES
1 kg. de setas y hongos variados (es importante que tengan el mismo punto de cocción), 3/4 de vaso de aceite de oliva, 1 l. de caldo de carne, 8 colas de pescado (gelatina), 1/2 botella de Pedro Ximénez.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar los hongos y las setas con un trapo húmedo y cortarlos en trozos no muy grandes.
2. Poner en remojo las colas de pescado.

ELABORACIÓN
Las setas y los hongos.
Calentar el aceite de oliva en una sartén y rehogar a fuego suave los hongos y las setas hasta que queden algo blandas.

El áspic.
Llenar un molde con los hongos y las setas, echar el caldo con la gelatina caliente hasta cubrir y meterlo a continuación en la nevera hasta que tome cuerpo.

La salsa.
Echar el Pedro Ximénez en un cazo, llevar al fuego y dejar reducir hasta que resulte una salsa algo caramelosa (prácticamente en su totalidad).

Áspic de hongos

MONTAJE FINAL
Desmoldar el áspic, cortar láminas no muy gruesas y emplatarlas en distintos platos de presentación. Regar con unas cucharadas de reducción de Pedro Ximénez y servir.

BACALAO AL ESTILO DE TRIJUEQUE CON SETAS DE CARDO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
4 lomos de bacalao desalados, 1/2 kg. de setas de cardo, 1 vaso y medio de aceite de oliva, 1 cebolla grande.

PUESTA A PUNTO
1. Pelar la cebolla y cortarla en tiras finas.
2. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas a continuación en trozos no muy grandes.

ELABORACIÓN
La cebolla y las setas.
Echar en una sartén amplia las tiras de cebolla y seta junto al aceite de oliva y confitarlas a fuego suave hasta que queden bien blandas. Retirarlas entonces con la ayuda de una espumadera y dejar atemperar el aceite.

El bacalao.
Agregar los lomos de bacalao con la piel hacia arriba al aceite atemperado, volver a poner a fuego muy suave, y cocinar haciendo movimientos de vaivén constantemente

(como si de un bacalao al pil-pil se tratara), hasta que resulte una salsa emulsionada. Añadir entonces las tiras de cebolla y setas y emplatar rápidamente.

MONTAJE FINAL
Colocar un lomo de bacalao en el centro de un plato, echar unas tiras de cebolla por encima y acompañar con unas tiras de seta de cardo.

BERENJENAS FRÍAS CON SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
4 berenjenas verdes, 2 dientes de ajo, 1/2 vaso de vinagre, 1 vaso de aceite de oliva, unas ramitas de hinojo, una cucharadita de cominos molidos, 1/2 kg. de judías verdes, 1/2 kg. de setas, una punta de pimentón dulce, 3 tomates.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar las setas con una brocha o con un trapo húmedo y cortarlas en tiras finas.
2. Partir las berenjenas horizontalmente sin llegar al final.
3. Deshebrar las judías verdes y cortarlas en seis trozos.
4. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
5. Pelar los tomates y picarlos finamente.

ELABORACIÓN
Las berenjenas.
Cocer las berenjenas en una cacerola con abundante agua y un poco de sal y una vez que estén algo blandas, dejarlas atemperar y reservar.

Las judías verdes.
Cocer las judías verdes hasta que queden "al dente" (8-9 minutos aproximadamente). Escurrir entonces y reservar.

El aliño.
En un recipiente, mezclar las láminas de ajo, el vinagre, el comino, la mitad restante de aceite, el pimentón y pasarlo todo por la thurmix. Agregar las judías a la mitad de la mezcla y cubrir de agua; hacer lo mismo con las berenjenas, pinchándolas con el hinojo horizontalmente. Dejar reposar todo 24 horas en la nevera tapando los envases.

Las setas.
Saltear en una sartén con la mitad del aceite de oliva las láminas de seta hasta que queden bien blandas. Poner a punto de sal, retirar del fuego y reservar en lugar cálido.

MONTAJE FINAL
En un plato poner en el centro las judías con el tomate troceado y la berenjena. A continuación, añadir por encima las láminas de setas calientes y rectificar el punto de sal.

BOLETUS GRATINADOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
20 boletus, 1 trufa pequeña, 50 g. de harina, 50 g. de mantequilla, pimienta, nuez moscada, 1/2 l. de leche, 6 lonchas de jamón serrano, 1/2 vaso de aceite de oliva, las hojas de cuatro ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar los boletus con un trapo húmedo.
2. Picar la trufa finamente.
3. Cortar las lonchas de jamón en bastones finos.
4. Picar las hojas de las ramitas de perejil finamente.

ELABORACIÓN
La bechamel.
Hacer un roux (mezcla de harina y la mantequilla fundida) en un cazo puesto al fuego y añadir la leche caliente poco a poco sin parar de remover con una varilla. Cocer 10 minutos a fuego suave y aderezar la salsa con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Las setas.
Saltear los boletus en una sartén con 1/2 vaso de aceite de oliva caliente. Cuando

estén blandos, sazonarlos, pasarlos a una bandeja de horno, echar los bastones de jamón, la bechamel por encima e introducir la placa en el horno (precalentado a 200°C).

MONTAJE FINAL
Repartir los boletus gratinados en 4 platos de presentación, espolvorear un poco de trufa y perejil picado por encima y servir bien caliente.

BOLETUS SALTEADOS CON HUEVO FRITO AL ESTILO DE LA "ESCUELA DE HOSTELERÍA DEL SUR"

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
600 g. de boletus, 1,5 dl. de aceite de oliva, 4 huevos, 1,5 dl. de jugo concentrado de carne, 4 lonchas de jamón ibérico.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar los boletus a fondo con una brocha.
2. Separar las yemas de las claras de los huevos.

ELABORACIÓN
Los boletus.
Saltear los boletus en una sartén con 1,5 dl. de aceite de oliva hasta que estén bien blandos. A continuación, sazonar, remover y verter el jugo de carne concentrado. Dejar reducir y retirar.

Los huevos.
Cocer en un rondón o en una cacerola con agua hirviente y sal las claras de huevo. Una vez cuajadas, retirarlas y cortarlas en tiras con un cuchillo.

Crujiente de jamón.
Poner las láminas de jamón estiradas en una placa y dejar secar en el horno a 100°C hasta que resulten crujientes.

MONTAJE FINAL
Colocar unas cucharadas de boletus en el centro de un plato y encima unas tiras en forma circular de clara cocida. En el hueco central de las claras echar la yema cruda, sazonar y hornear a 200°C durante medio minuto. Retirar entonces y decorar el plato con un crujiente de jamón.

CALABACINES CON BOLETUS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
2 calabacines grandes, 1 vaso de salsa de tomate, 3/4 kg. de boletus edulis, 50 g. de harina, 50 g. de mantequilla, nuez moscada y pimienta blanca recién ralladas, 1/2 l. de leche, 1/2 l. de aceite de oliva, 1 cebolla, 3 ramitas de perejil, 100 g. de queso rallado.

PUESTA A PUNTO
1. Pelar los calabacines, cuadrarlos y cortarlos por la mitad a lo largo (aprovechar los recortes para el relleno).
2. Cortar los recortes de calabacín en trozos pequeños.
3. Limpiar los boletus con un trapo húmedo o con una brocha.
4. Pelar la cebolla y picarla en brunoise.
5. Picar las hojas de perejil finamente.

ELABORACIÓN
La bechamel.
Hacer un roux (mezcla de mantequilla fundida y harina puesta al fuego) y añadir la leche caliente poco a poco sin parar de remover con una varilla. Cocer 10 minutos a fuego mínimo y aderezar la bechamel con una punta de sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Los calabacines.
Cocinar los rectángulos de calabacín en una sartén con el aceite de oliva caliente. Retirarlos entonces y pasarlos a una bandeja con papel absorbente.

El relleno.
Rehogar en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva la cebolla y el calabacín hasta que queden bien blandos dichos ingredientes. Adicionar entonces los boletus edu-

lis, saltear cinco minutos, rectificar el punto de sal y retirar.

MONTAJE FINAL
Echar unas cucharadas de salsa de tomate en el centro de un plato y colocar encima un rectángulo de calabacín. Repartir por encima, hasta cubrir la lámina de calabacín, el relleno de boletus y napar con salsa bechamel. Por último espolvorear queso rallado y gratinar en una salamandra, horno con grill u horno a temperatura máxima.

CALAMAR RELLENO A LA PLANCHA RELLENO CON BOLETUS EDULIS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES
4 calamares grandes, 1 vaso de aceite de oliva, 400 g. de boletus edulis, 3 dientes de ajo, unas hojas de perejil.

PUESTA A PUNTO
1. Vaciar los calamares y a continuación lavarlos a chorro con agua fría.
2. Picar las hojas de perejil finamente.
3. Limpiar los boletus con un trapo húmedo y cortarlos en dos si fueran muy grandes.
4. Pelar los dientes de ajo, picarlos en brunoise y mezclarlos con el perejil picado y con un chorrito de aceite de oliva.

ELABORACIÓN
Los boletus.
Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y agregar los boletus. Dejar rehogar a fuego medio unos minutos y retirar. Rellenar los calamares con los boletus, cerrarlos con un palillo y utilizar.

Los calamares.
Dorar por ambas caras los calamares rellenos en una plancha o en una sartén muy caliente con aceite de oliva. Retirar el palillo y emplatar.

MONTAJE FINAL
Colocar un calamar en el centro de un plato y regar con unas cucharadas de aceite de ajo y perejil.

CANELONES DE HONGOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
16 placas de canelones, 1 vaso y 1/2 de salsa de tomate, 3/4 l. de salsa bechamel (60 g. de harina, 60 de mantequilla, 3/4 l. de leche), 1/2 kg. de hongos variados, perejil picado, 1/2 vaso de aceite de oliva, 100 g. de queso parmesano.

PUESTA A PUNTO
Limpiar los hongos con un trapo húmedo y cortarlos en tiras finas.

ELABORACIÓN
Los hongos.
Rehogar las tiras de hongos en una sartén con 1/2 vaso de aceite de oliva, sazonando hasta encontrar el punto de sal idóneo.

Las placas de canelones.
Cocer las placas de pasta en una cacerola con abundante agua salada hasta que queden "al dente". Escurrir entonces y secar la pasta con un paño.

El relleno.
Rellenar las placas de pasta con tiras de hongos, enrollar y utilizar.

El montaje del plato.
Echar unas cucharadas de salsa de tomate en una cazuelita individual, poner encima 4 canelones de hongos, cubrir con salsa bechamel, espolvorear queso parmesano por la salsa y gratinar en el horno a temperatura máxima.

MONTAJE FINAL
Colocar la cazuelita sobre un plato de presentación y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

Carpaccio de lomo de ciervo con aceite de trufas

CARPACCIO DE LOMO DE CIERVO CON ACEITE DE TRUFAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

600 g. de lomo de ciervo bien limpio, 1/2 vaso de aceite de oliva, 1 trufa grande, 100 gr. de queso parmesano cortado en tiras alargadas.

PUESTA A PUNTO

1. Meter el lomo de ciervo (tapado previamente con papel transparente) en el congelador hasta que comience a endurecerse (1 hora aproximadamente).
2. Picar las trufas en dados muy pequeños, mezclarlos con el aceite de oliva y dejar macerar la mezcla unas horas (o unos días si disponemos de tiempo).

ELABORACIÓN

El lomo de ciervo.
Cortar el lomo de ciervo en láminas muy finas con un cuchillo bien afilado.

MONTAJE FINAL

Repartir las láminas de ciervo en platos de presentación (o en una bandeja amplia), colocar en el centro las láminas de queso parmesano y regar con unas cucharadas de aceite de trufas por encima.

Carpaccio de venado con mousse de boletus

CARPACCIO DE VENADO CON MOUSSE DE BOLETUS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

200 g. de carpaccio de venado (puede sustituirse por capaccio elaborado con solomillo de ternera), 8 láminas de queso parmigiano, 2 dl. de aceite de oliva, 1 dl. de vinagre de Módena, 1 chorrito de aceite de trufa, 200 g. de boletus, 1 dl. de nata, 1 hoja de gelatina, unas hojas de perifollo.

PUESTA A PUNTO

1. Puede sustituirse el carpaccio de venado por carpaccio de solomillo debido a la dificultad que entraña encontrar carne de venado en ocasiones. Para el carpaccio de ternera, introducir 400 g. de carne de solomillo limpio de grasa y nervios en papel film y congelarlo durante una hora. Sacar, desenvolver y cortarlo en tiras muy finas. Si se encuentra el capaccio de venado, colocarlo en platos de presentación.
2. Limpiar los boletus con una brocha.
3. Remojar la hoja de gelatina.
4. Batir la nata hasta que esté semimontada.
5. Mezclar el aceite con el vinagre de Módena y una punta de sal.
6. Poner las hojas de perifollo en un bol con agua.

Carrillera guisada con níscalos y ciruelas

ELABORACIÓN

La mousse de boletus.

Cocer los boletus en una cacerola o en un rondón con agua y sal hasta que los cubra y una vez que estén bien tiernos, retirar, colar y triturar en una thermomix o con una thurmix junto a la hoja de gelatina. Dejar enfriar y una vez que la mezcla esté semicuajada, agregar la nata semimontada, mezclar con una varilla y dejar reposar en la nevera.

MONTAJE FINAL

Regar los carpaccios puestos en platos de presentación con la vinagreta elaborada con aceite de oliva y vinagre de Módena y con unas gotas de aceite de trufa. Colocar en el centro y por capas la mousse de boletus y unas láminas de parmigiano, y por último decorar con unas hojas de perifollo por encima de la mousse.

CARRILLERA GUISADA CON NÍSCALOS Y CIRUELAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

4 carrilleras limpias de ternera salpimentadas, 1 dl. de vino tinto de buena calidad, 100 g. de ciruelas pasas sin hueso, 100 g. de chalotes, 1/2 dl. de coñac, pimienta negra recién molida, 400 g. de níscalos, 1/4 de vaso de aceite de oliva, 1,5 l. de caldo de carne.

COMER BIEN

Cazuelita de senderillos

PUESTA A PUNTO

1. Pelar las chalotes y picarlas en brunoise.
2. Limpiar los níscalos con un trapo húmedo y cortarlos en tiras finas.

ELABORACIÓN

La carrillera.

Colocar las carrilleras salpimentadas en una cazuela, echar el vino tinto, llevar al fuego y dejar reducirlo a fuego suave. Cuando prácticamente esté consumido el líquido, añadir caldo de carne hasta cubrirlas, salpimentar, tapar y dejar cocer una hora a fuego muy suave.

El rehogado.

Rehogar la chalote picada en una cazuela con aceite de oliva hasta que quede transparente, subir la temperatura, agregar el brandy, flambear y dejar reducir.

Finalización de la cocción de las carrilleras.

Agregar el rehogado a las carrilleras una vez transcurrido el tiempo de cocción, volver a cubrir con caldo de carne y dejar cocer otra hora más (cuando resten 20 minutos de cocción añadir las ciruelas y los níscalos).

MONTAJE FINAL

Colocar una carrillera en el centro de un plato de presentación y guarnecer con unas ciruelas y unos boletus. Regar con unas cucharadas de salsa y servir bien caliente.

CAZUELITA DE SENDERILLAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

300 g. de setas senderillas, 50 g. de jamón serrano picado, 2 dientes de ajo, perejil picado, 4 cucharadas de aceite de oliva, un trocito de guindilla.

PUESTA A PUNTO

1. Pelar los dientes de ajo y picarlos finamente.
2. Limpiar las setas con un trapo húmedo.
3. Cortar la guindilla en trozos pequeños.

ELABORACIÓN

Las setas.

Calentar el aceite en una cazuela y dorar el ajo y la guindilla. Cuando el ajo se empiece a dorar, añadir el jamón y las senderillas. Remover constantemente con una cuchara de madera, añadir el perejil picado, un poco de sal (no excederse ya que el jamón tiene un alto contenido en sal) y cocerlas tapadas hasta que estén bien blandas.

MONTAJE FINAL

Colocar la cazuela encima de un plato de presentación y servir bien caliente.

CHAMPIÑONES A LA PLANCHA CON JAMÓN

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

3/4 kg. de champiñones medianos, 1/2 vaso de aceite de oliva, 250 g. de jamón serrano, perejil picado, 1/2 limón.

PUESTA A PUNTO

1. Se dejan sólo las cazoletas o sombrerillos de los champiñones, cortándoles el rabito. Se limpian bien con un trapo húmedo, se raspan levemente para eliminar la tierra que puedan tener y después se frotan con limón para que no se ennegrezcan.
2. Picar el jamón finamente.

ELABORACIÓN

Los champiñones.

En una sartén grande se calienta el aceite y se ponen los champiñones boca abajo, durante unos 5 minutos, con el fuego que no esté muy fuerte. Se da la vuelta a los champiñones y se rellenan con el jamón y con un poco de perejil, tapando la sartén y asándolos a fuego vivo. Cuando estén dorados y el jamón haya soltado la grasilla, ya están en su punto.

MONTAJE FINAL

Colocar los champiñones en una bandeja y consumirlos bien calientes.

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1 kg. de champiñones, 5 dientes de ajo, un trozo de guindilla, un vaso de aceite de oliva, unas gotas de zumo de limón.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones con una brocha o con un trapo húmedo. Partirlos a continuación en cuatro trozos y reservar.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
3. Cortar la guindilla en tiras finas.

ELABORACIÓN

Los champiñones.

Dorar las láminas de ajo y las tiras de guindillas en una cazuela de barro grande con un vaso de aceite de oliva caliente hasta que queden ligeramente tostadas. Agregar entonces los champiñones y dejar cocinar a fuego suave hasta que resulten tiernos. Retirar la cazuela del fuego, echar unas gotas de zumo de limón y servir inmediatamente.

MONTAJE FINAL

Colocar una cazuela de barro encima de un plato con una servilleta doblada.

CHAMPIÑONES CON BACON A LA CREMA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

3/4 kg. de champiñones, 1/2 vaso de nata líquida, 4 lonchas gruesas de bacon, un chorrito de aceite de oliva, perejil picado, 1/2 limón, 1/4 de guindilla.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones con un trapo húmedo, cortarlos en tres trozos, regarlos con zumo de limón para evitar su oxidación y reservar.
2. Cortar las lonchas de bacon en bastones.
3. Cortar la guindilla en trozos pequeños.

ELABORACIÓN

Los champiñones.

Rehogar en una cazuela con aceite de oliva caliente los bastones de bacon y los trozos de champiñón hasta que queden bien blandos. Agregar entonces los trocitos de guindilla, la nata, rectificar el punto de sal y dejar reducir a fuego lento hasta que resulte una salsa ligada.

MONTAJE FINAL

Repartir los champiñones en platos y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

CHAMPIÑONES PICANTES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1 kg. de champiñones pequeños, el zumo de 1/2 limón, 1 cucharadita de pimentón picante, 1/2 vaso de nata, 1/2 vaso de aceite de oliva, las hojas de dos ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones con un trapo húmedo y regarlos con el zumo de medio limón para evitar su oxidación.
2. Picar las hojas de dos ramitas de perejil finamente.

ELABORACIÓN

Los champiñones.

Rehogar los champiñones en una cazuela con aceite de oliva caliente hasta que queden bien blandos. A continuación agregar el pimentón, revolver un par de segundos y seguidamente adicionar la nata líquida. Reducir la salsa en el fuego hasta que esté ligada y consumir inmediatamente.

MONTAJE FINAL

Colocar la cazuela de champiñones encima de un plato de presentación y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

CHAMPIÑONES RELLENOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

20 champiñones, 20 gambas peladas, 5 dientes de ajo, 1/2 vaso de aceite de oliva, 1 bandeja de gulas, 1 vaso de salsa mayonesa, perejil picado.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones con una brocha húmeda o con un trapo húmedo. Retirar el pié y reservar.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.

ELABORACIÓN

El relleno.

Calentar la mitad del aceite de oliva en una sartén y dorar levemente las láminas de ajo. Echar entonces las gulas, dejar rehogar 3 minutos y por último añadir las gambas y una pizca de sal.

Los champiñones.

Rehogar los champiñones en una sartén con el resto del aceite de oliva caliente hasta que

resulten bien cocinados (removiendo constantemente). Retirar y rellenar los sombreros con una cucharada de gambas y gulas al ajillo. Echar una cucharada de salsa Mayonesa por encima del relleno y gratinar en el horno a temperatura máxima hasta que la superficie resulte algo tostada.

MONTAJE FINAL

Colocar los champiñones en una bandeja de presentación y espolvorear perejil picado por todo el plato.

CIVET DE LIEBRE CON ALUBIAS ROJAS ESTOFADAS Y BOLETUS EDULIS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1 liebre, 1 l. de vino tinto, 2 cebollas pequeñas, 2 zanahorias, un puerro, una rama de tomillo, una rama de romero, pimienta negra en grano, una rama de canela, un chorrito de vinagre de Jerez, un chorrito de brandy, 4 dl. de aceite de oliva, 50 g. de harina, 300 g. de boletus edulis, 150 g. de alubias rojas, el blanco de un puerro, una hoja de laurel, un trocito de tocino, dos ajos pelados, un chorrito de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar la liebre, trocearla y conservar la sangre.
2. Limpiar los boletus edulis con una brocha o con un trapo húmedo y cortarlos en dos trozos.
3. Poner en remojo las alubias rojas cubiertas bien de agua fría en la víspera.

ELABORACIÓN

La liebre.

Hacer una marinada con dos cebollas (peladas y troceadas), dos zanahorias (peladas y troceadas), el blanco de un puerro (troceado), una rama de tomillo, una rama de romero, pimienta negra, una rama de canela, vino tinto, un chorrito de brandy, un chorrito de vinagre de Jerez y un vaso de agua. En ella introduciremos la liebre troceada y sazonada y se mantendrá en la marinada durante tres días. Transcurrido el tiempo, escurrir la liebre, pasarla por harina y dorarla en una sartén ligeramente con 4 dl. de aceite caliente. Pasar los trozos de liebre a una olla, cubrir con el vino, las hortalizas, las especias y las hierbas aromáticas de la marinada, tapar y dejar cocer hasta que la liebre esté tierna (15 minutos antes de terminar la cocción, añadir los boletus edulis). Una vez alcanzado el punto de cocción deseado de la liebre, retirar la carne, los hongos y triturar el resto de los ingredientes en una thermomix o con una thurmix. Pasar por un colador de malla metálica, poner a punto de sal y agregar la salsa a una cazuela con los trozos de liebre y los boletus. Una vez que pierda temperatura, agregar la sangre y mezclar bien.

Las alubias rojas.

Poner a cocer a fuego lento las alubias en una cazuela cubiertas bien con agua (dos veces más del volumen de legumbre), acompañadas de una hoja de laurel, el blanco de un puerro, un trocito de tocino, dos ajos pelados y un chorrito de aceite de oliva hasta que estén bien tiernas (al final del todo se les da un punto de sal).

MONTAJE FINAL

Colocar unos trozos de liebre en el centro de un plato y acompañar con unos boletus, unas cucharadas de alubias rojas y regar todo con salsa de cocción.

CREMA DE CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

1/2 kg. de champiñones pequeños, 75 g. de mantequilla, 60 g. de harina, 1/2 l. de leche, 1/2 limón, 2 yemas de huevo, 2 dl. de nata, sal, pimienta y nuez moscada.

COMER BIEN

Civet de liebre con alubias rojas estofadas y boletus edulis

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones con una brocha para retirar toda la tierra y cortar la base. Si está muy deteriorado el sombrero, retirar la primera capa con la ayuda de una puntilla.
2. Batir las yemas de huevo y mezclarlas con la nata.

ELABORACIÓN

Los champiñones.

Cocer los champiñones en 3 dl. de agua, una pizca de sal y el zumo de 1/2 limón. Una vez cocidos, retirarlos del fuego, escurrirlos y reservar los champiñones cortados en dos por un lado y el caldo de cocción por otro.

La crema.

Hacer un roux con 75 g. de mantequilla y 60 g. de harina. Añadir 1/2 l. de leche hirviendo, el caldo de cocción de los champiñones también hirviendo y dejar cocer unos minutos. Posteriormente sazonar con pimienta blanca, sal y nuez moscada y retirar del fuego. Atemperar la crema un par de minutos y agregar la mezcla de yema y nata, ya que si lo añadimos en el fuego, se podría cortar. Rectificar nuevamente y servir rápidamente.

MONTAJE FINAL

Servir las cremas en tazas con los champiñones picados bien repartidos.

CRÊPES DE HONGOS CON SALSA ALI-OLI

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

800 g. de setas, 2 dientes de ajo, 1 trocito de guindilla, 1/4 de vaso de aceite de oliva, aceite de perejil (ver receta de tortilla de hongos). Para la pasta: 2 dl. de leche, 2 cucharadas de azúcar, 2 huevos pequeños, 75 g. de harina, 20 g. de mantequilla, 40 g. de mantequilla para engrasar la sartén, la ralladura de media naranja.

PUESTA A PUNTO

1. Fundir 20 g. de mantequilla en un microondas.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
3. Cortar la guindilla en trocitos.
4. Limpiar los hongos con un trapo húmedo.

ELABORACIÓN

Los hongos.

Dorar en una sartén con un cuarto de vaso de aceite bien caliente las láminas de ajo y los trocitos de guindilla. Añadir a continuación las setas cortadas, sazonar y dejar rehogar hasta que estén bien blandas.

La masa.

Mezclar todos los ingredientes de la masa en un vaso especial para triturar o en una thermomix (a excepción de las mantequillas) y triturar con una thurmix o con la thermomix. Una vez bien mezclados los ingredientes, añadir la mantequilla fundida y mezclar de nuevo.

Los crêpes.

Fundir un poco de mantequilla en una sartén especial para crêpes y dorar por ambas caras unas cucharadas de masa (deben resultar obleas muy finas. Opcionalmente pueden hacerse también con forma de rejilla con la ayuda de una cuchara). Rellenar las obleas con los hongos, doblar para cerrar los crêpes y reservar para emplatar rápidamente.

MONTAJE FINAL

Colocar unos crêpes en el centro de un plato y echar unas cucharadas de salsa ali-oli alrededor y de aceite de perejil.

EMPANADA DE SETAS Y CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

500 g. de harina (preferiblemente fuerte), 15 g. de levadura prensada, 1 vaso de agua tibia, 4 cucharadas de aceite de oliva para la masa, 3 tomates, 1 pimiento rojo grande, 1 pimiento verde, 1 cebolla, 2 dl. de aceite de oliva, 1 yema de huevo, 250 g. de níscalos cocidos, 250 g. de setas cocidas, 250 g. de láminas de champiñones cocidos.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los pimientos, retirar las semillas y picarlos en mirepoix.
2. Pelar la cebolla y picarla en mirepoix.
3. Pelar los tomates, retirar las pepitas y triturarlos.
4. Batir la yema de huevo.
5. Cortar los níscalos y las setas en láminas.

ELABORACIÓN

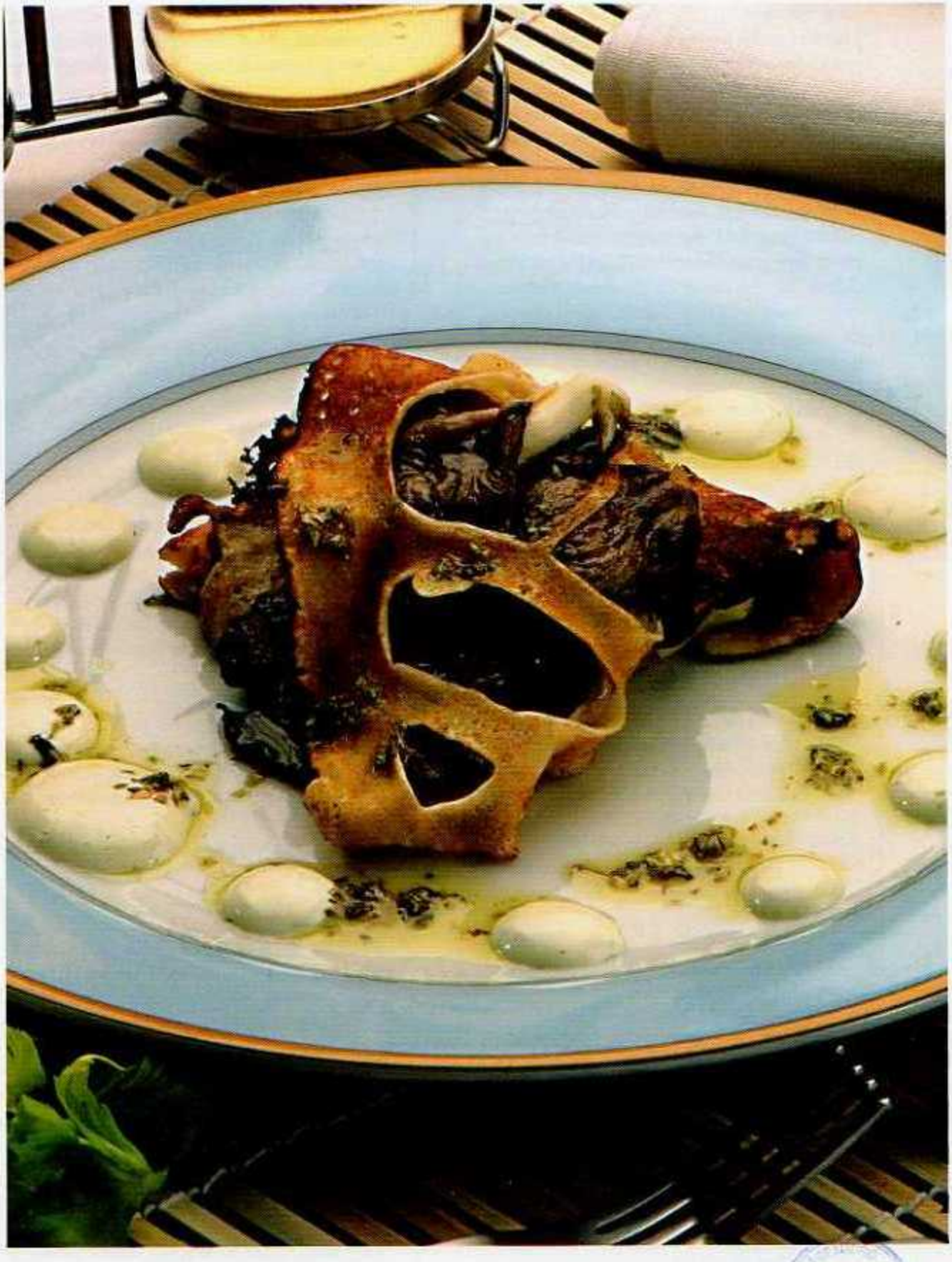
La masa.

Formar un volcán con la harina y desmigar por encima la levadura. Incorporar poco a poco el agua tibia, el aceite, una pizca de sal y amasar bien hasta formar una masa homogénea, suave y elástica. Ponerla en un recipiente amplio, tapar con un paño y mantenerla así durante 40 minutos en un lugar tibio.

El relleno.

Calentar 2 dl. de aceite de oliva en una sartén y saltear las hortalizas hasta que queden bien blandas. Agregar entonces el tomate triturado, las setas, sazonar y cocinar hasta que el tomate quede bien sofrito.

COMER BIEN



Crêpes de hongos con salsa ali-oli

La empanada.
Dividir la masa en dos trozos y estirar cada porción en forma de rectángulo con la ayuda de un rodillo, enharinando perfectamente tanto el rodillo como la mesa. Pasar uno de los rectángulos a una placa de horno engrasada con aceite, pincharlo con un tenedor y echar el relleno, dejando un dedo de grosor de espacio en los bordes para que luego no se salga durante la cocción. Colocar el otro rectángulo encima, abrir en el centro una pequeña chimenea con un cuchillo, cerrar los bordes uniéndolos con la mano y pintar la superficie con la yema de huevo. Meter la placa en el horno a 200°C durante 17 minutos aproximadamente o hasta que la masa presente un bonito color dorado.

MONTAJE FINAL
Cortar la empanada en cuadrados grandes y colocarlos en una bandeja grande.

ENSALADA CALIENTE DE SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES
1 lechuga, 1 kg. de setas variadas, un chorrito de aceite, 2 aguacates, el zumo de medio limón, 2 tomates grandes, 1 vaso de aceite de oliva, 1/4 de vaso de aceite de vinagre (balsámico, de Jerez, Cabernet, etc.), una punta de mostaza, 12 frambuesas.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar las hojas de lechuga y picarlas en trozos grandes.
2. Limpiar las setas con un trapo húmedo.
3. Pelar los aguacates, partirlos por la mitad, retirar el hueso central y cortarlos en láminas finas. Regarlas con zumo de limón y reservar.
4. Pelar los tomates y cortarlos en rodajas finas.

ELABORACIÓN
La vinagreta.
Mezclar el aceite, el vinagre, una pizca de sal y la mostaza en un bol.

Las setas.
Calentar un chorrito de aceite de oliva en una sartén y rehogar a fuego flojo las setas hasta que estén bien blandas. Sazonar a continuación y emplatar.

MONTAJE FINAL
Colocar unas hojas troceadas de lechuga en un plato y decorar por encima con las setas templadas, las láminas de aguacate, las rodajas de tomate y las frambuesas. Echar unas cucharadas de vinagreta y servir inmediatamente.

ENSALADA DE AMANITAS CESÁREAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
8 amanitas cesáreas, 16 langostinos cocidos, 1 escarola, un vaso y medio de aceite de oliva, 1/4 de vaso de vinagre balsámico, 12 vieiras cocidas.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar las amanitas con un trapo húmedo y cortarlas en láminas finas.
2. Pelar los langostinos y partirlos en dos trozos.
3. Limpiar la escarola y cortarla en trozos grandes.

ELABORACIÓN
Las setas.
Calentar 1/2 vaso de aceite de oliva en una sartén y rehogar las tiras de setas hasta que queden algo cocinadas. Sazonar, remover para que se mezcle bien y utilizar rápidamente.

La vinagreta.
Mezclar el aceite y el vinagre (sin que lleguen a emulsionarse) y reservar hasta el momento de su utilización.

MONTAJE FINAL
Repartir en cuatro platos los trozos de escarola limpia y decorar por encima con unos

langostinos, con unas vieiras y con unas láminas de amanitas. Echar unas cucharadas de vinagreta y servir.

ENSALADA DE BOLETUS Y CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

400 g. de champiñones, 400 g. de boletus, 1 vaso de aceite de oliva, 12 cucharadas de aceto balsámico, 150 g. de queso parmesano, menta picada.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones y los boletus minuciosamente, bien con un trapo húmedo, bien con una brocha. Cortarlos a continuación con un cuchillo en láminas muy finas y utilizar inmediatamente para evitar su oxidación.
2. Rallar el queso en láminas finas.

MONTAJE FINAL

Repartir las láminas de champiñones y boletus en cuatro platos de presentación cubriendo bien la base, echar unas láminas de queso por encima y regar con unas gotas de aceto balsámico y un buen chorro de aceite por encima. Por último, espolvorear menta picada para decorar.

ENSALADA DE CARPACCIO DE CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

16 champiñones limpios, 75 g. de queso parmesano, 150 g. de jamón cocido en dos láminas, 2 bandejas de berros, 1/2 vaso de aceite de oliva, unas gotas de vinagre balsámico, el zumo de medio limón, 4 cogollos de lechuga.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones crudos, laminarlos (deben ser láminas muy finas) y frotarlas con un poco de zumo de limón para evitar su oxidación.
2. Sacar láminas de queso con un rallador.
3. Cortar el jamón cocido en bastones.
4. Limpiar los berros.
5. Mezclar (no emulsionar) el aceite con el vinagre balsámico y con un poco de sal.
6. Sacar las hojas de los cogollos y partirlas en dos trozos.

MONTAJE FINAL

Colocar unas hojas de cogollo en un plato y guarnecer con unas láminas de champiñón crudo, con un poco de queso parmesano, unos bastones de jamón cocido, unos berros y unas cucharadas de salsa vinagreta.

ENSALADA DE GAMBAS Y TROMPETAS DE LOS MUERTOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

24 gambas grandes, 400 g. de cantherellus cornucupoides, 1 limón grande, 75 g. de mantequilla, 1 dl. de fumet de pescado, 1 vaso de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Pelar las gambas reservando la colita.
2. Limpiar los hongos con un trapo algo humedecido.
3. Exprimir el limón hasta obtener todo el zumo.

ELABORACIÓN

La salsa de limón.

Fundir la mantequilla en una sartén y añadir el fumet de pescado (caldo de pescado) y el zumo de limón. Dejar 10 minutos a fuego muy lento hasta que la salsa quede reducida.

Las trompetas.

Saltear las trompetas en una sartén con 1,5 dl. de aceite bien caliente. Una vez que estén

Ensalada de gambas y trompetas de los muertos

bien tiernas, retirar el jugo que hayan soltado, dejar cocer dos minutos más, sazonar y reservar.

Las gambas.
Saltear las gambas con el aceite restante bien caliente, dejándolas poco hechas.

MONTAJE FINAL
Montar el plato colocando un nido de trompetas con las gambas alrededor y aliñar con la salsa de limón.

ENTRECOT DE TERNERA A LA PIMIENTA CON COLMENILLAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
4 entrecots de ternera de 225 g. de peso cada uno, sal gruesa, 20 colmenillas, 1 vaso de aceite de oliva, 3 chalotes, 50 g. de mantequilla, un bote de pimienta verde, 1 vasito pequeño de brandy (un poco menos de 1 dl. aproximadamente) 1 dl. de nata líquida, 2 dl. de caldo de carne oscuro.

COMER BIEN

Entrecot de ternera a la pimienta con colmenillas

PUESTA A PUNTO

1. Pelar las chalotes y picarlas en brunoise.
2. Lavar los granitos de pimienta verde con un poco de agua.
3. Escaldar las colmenillas y tirar el agua de cocción.

ELABORACIÓN

La salsa.

Fundir la mantequilla en una sartén, añadir la chalote picada y dejar rehogar hasta que quede transparente. Agregar a continuación unas cucharadas de pimienta verde, revolver bien, adicionar el brandy y flambear. Echar seguidamente el caldo de carne, reducir y por último añadir la nata líquida. Dejar cocer hasta obtener una salsa ligada y con cierta densidad.

Los entrecots.

Calentar una plancha, una parrilla o una sartén con un chorrito de aceite de oliva y marcar la carne al gusto, preferiblemente poco hecha. Sazonar con sal gruesa y emplatar rápidamente.

Las colmenillas.

Calentar 1/2 vaso de aceite de oliva en una sartén amplia y una vez que coja temperatura, añadir las colmenillas. Sazonar y dejar cocinar hasta que el hongo esté bien tierno.

MONTAJE FINAL

Colocar un entrecot en el centro de un plato, cubrir con salsa y acompañar con 5 colmenillas y unas patatas delfín (opcionales).

ESCALOPINES AL OPORTO CON HONGOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

8 escalopines de cadera o de babilla salpimentados, 200 g. de boletus, 200 g. de setas de cardo, 50 g. de harina, 3/4 de vaso de aceite, 3/4 de vaso de vino de Oporto, 4 cucharadas de nata líquida, 1 dl. de caldo de carne, perejil picado para decorar.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los hongos con un trapo húmedo o con una brocha y cortarlos en dos trozos.
2. Pasar los escalopines por harina, sacudiéndolos a continuación con las manos para retirar el exceso de harina adquirido.

ELABORACIÓN

Los escalopines.

Dorar los escalopines levemente en una sartén con 1/2 de vaso de aceite de oliva caliente por ambas caras. Retirarlos a una sartén más ancha, llevar al fuego y una vez que coja calor, añadir el vino de Oporto. Dejar reducir, y una vez que empiece a quedar caramelizada la salsa, retirar, echar las cucharadas de nata líquida, mover con las manos haciendo movimientos de vaivén y utilizar para emplatar.

Los hongos.

Echar un cuarto de vaso de aceite de oliva en una sartén y rehogar los hongos a fuego medio durante cinco minutos. Transcurrido el tiempo, sazonar, añadir el caldo de carne y dejar reducir prácticamente en su totalidad.

MONTAJE FINAL

Colocar unas cucharadas de hongos en el centro de un plato, poner encima dos escalopines, regar con una cucharada de salsa y espolvorear perejil picado para decorar.

ESPAGUETIS CON HONGOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

240 g. de espaguetis, 300 g. de boletus, 300 g. de níscalos, 300 g. de setas de cardo, 300 g. de champiñones, 1,5 dl. de salsa de tomate, 7 cucharadas de nata líquida, 1,5 dl. de aceite de oliva, perejil picado.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los hongos con un trapo húmedo hasta retirar toda la tierra posible. Cortarlos en tiras finas y salpimentarlas.

ELABORACIÓN

Los hongos.

Saltear las tiras de níscalo en una sartén con el aceite de oliva bien caliente hasta que prácticamente estén blandas. Agregar entonces las láminas de boletus, de champiñón, de setas de cardo y seguir cocinando hasta que todos los hongos estén bien blandos (sin parar de remover).

La pasta.

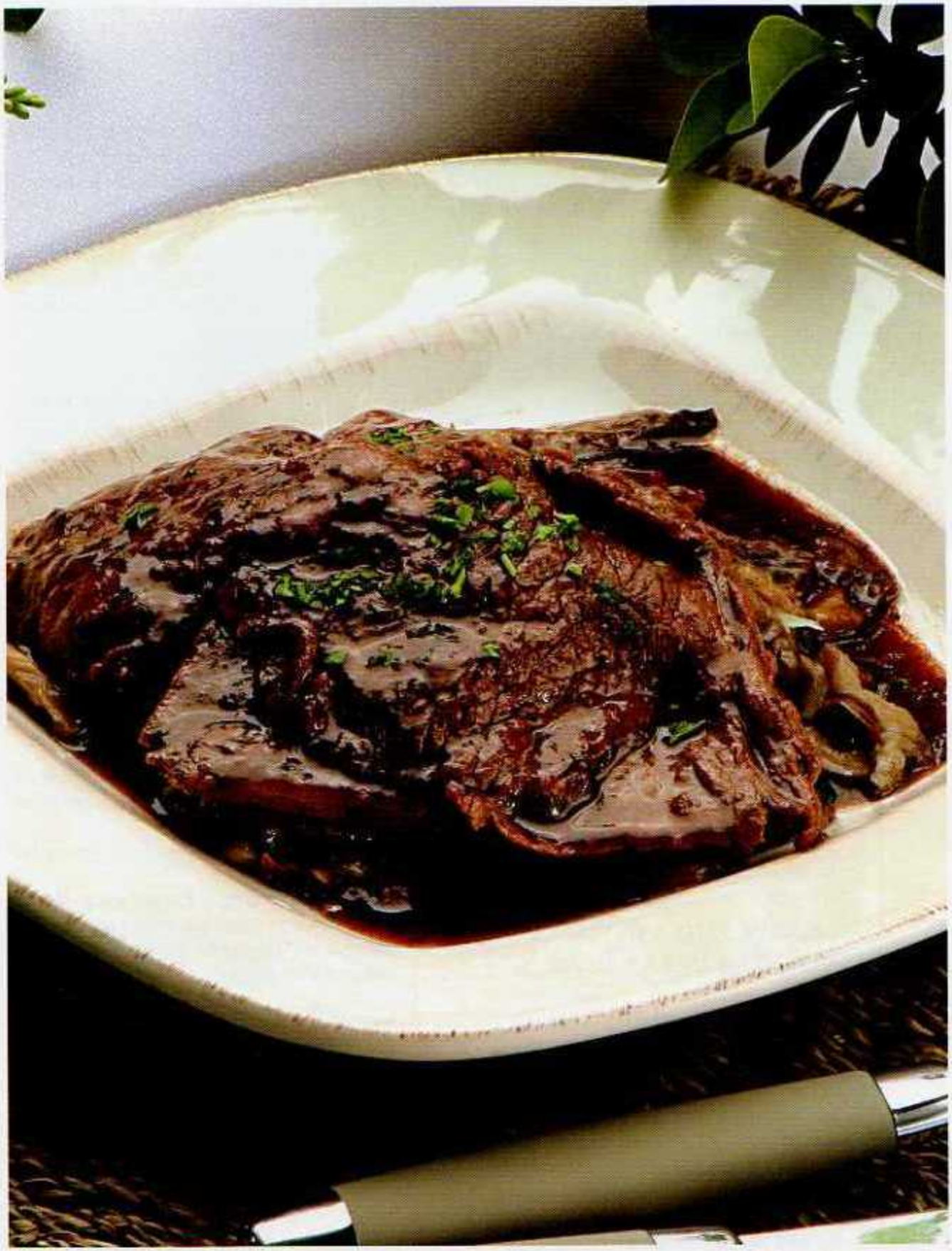
Cocer los espaguetis en una cacerola con agua hirviendo y sal hasta que resulten "al dente" (aproximadamente 8-10 minutos). Escurrir y utilizar rápidamente (no refrescar nunca).

Finalización del plato.

Agregar la pasta a la sartén donde se han cocinado los hongos, echar el tomate, rectificar el punto de sal y remover constantemente a fuego suave. Una vez que rompa a hervir, agregar las cucharadas de nata y dejar cocinar hasta que quede una salsa suave y ligera.

MONTAJE FINAL

Colocar un poco de pasta con hongos en un plato de presentación, espolvorear perejil picado por encima para decorar y servir rápidamente.



Escalopines al Oporto con hongos

FLAN DE CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

400 g. de champiñones cocidos, 4 huevos, 1 vaso de leche, mantequilla para engrasar los moldes, 1 bote de salsa rosa, perejil picado para decorar.

PUESTA A PUNTO

1. Cortar los champiñones en láminas finas.
2. Calentar la leche y dejarla atemperar a continuación.

ELABORACIÓN

El flan.

Batir los huevos, sazonarlos y mezclarlos con la leche y los champiñones. Rellenar a continuación las flaneras (engrasadas previamente con mantequilla) y ponerlas en una bandeja al baño maría. Calentar el horno a 160 grados e introducir la placa con las flaneras. Cocer los flanes 40 minutos aproximadamente hasta que estén bien cuajados (si se introduce un aguja y sale limpia, el flan está cuajado).

MONTAJE FINAL

Desmoldar los flanes con la ayuda de un cuchillo y colocarlos en platos de presentación. Acompañar con unas gotas de salsa rosa y decorar con un poco de perejil picado.

HÍGADO DE PATO A LA PLANCHA CON PURÉ DE TRUFA Y JUGO DE PIÑA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

600 g. de foie, 1 piña natural, 250 g. de azúcar, 150 g. de mantequilla, 2 manzanas, el zumo de 3 limones, un chorrito de vinagre, 1/2 kg. de patatas, 1 trufa, 1 l. de aceite de oliva, 1 rama de canela, una hojita de laurel, unos granos de pimienta negra, sal gruesa (preferntemente sal maldon).

PUESTA A PUNTO

1. Cortar el foie en escalopes algo gruesos y reservarlos a temperatura ambiente.
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas.
3. Pelar la piña, retirar el tronco central y reservar la carne. A continuación licuar la carne de la piña y reservar el jugo.
4. Pelar y cortar las manzanas en trozos grandes y cubrirlos con el zumo de limón.

ELABORACIÓN

El puré y la trufa.

Echar en una sartén amplia el aceite de oliva, la rama de canela, la hojita de laurel, los granos de pimienta negra y a continuación añadir las rodajas de patata y la trufa. Confitarlas (a fuego muy, muy flojo) durante 2 horas y transcurrido el tiempo, retirar la trufa y las rodajas de patata y triturarlas con una thurmix.

La piña.

Caramelizar 150 g. de azúcar, añadir un chorrito de vinagre y el jugo de piña. Dejar reducir, colar y reservar.

La manzana.

Fundir a fuego lento la mantequilla, añadir la manzana con el zumo de limón y el resto del azúcar, saltear y reservar.

El foie.

Dorar los escalopes de foie en una sartén puesta a fuego fuerte por ambas caras. Sazonar con sal gruesa (preferentemente sal maldon) y reservar.

MONTAJE FINAL

En el centro de un plato alinear la manzana. Pasar un cordón con el jugo de piña y disponer sobre la manzana los escalopes de foie. Colocar al lado dos cucharadas del puré con una lámina de trufa.

Hígado de pato a la plancha con puré de trufa y jugo de piña

HUEVOS ESCALFADOS CON TRUFA

N° de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

4 espárragos blancos, 4 rebanadas de pan de molde sin corteza (puede cortarse con un cuchillo en vez de comprarlo sin corteza), 8 huevos, 1 trufa negra (2 si son pequeñas), 100 g. de queso parmesano rallado, 1 chorrito de vinagre, 3 ramitas de perejil, 50 g. de harina, 50 g. de mantequilla, pimienta, nuez moscada, 1/2 l. de leche.

PUESTA A PUNTO

1. Tostar las rebanadas de pan de molde, cortarlas por la mitad y hundir levemente la parte central.
2. Cortar la trufa en láminas finas.
3. Picar las hojas de las ramitas de perejil finamente.
4. Cortar los espárragos en dos trozos a lo largo.

ELABORACIÓN

La bechamel.

Hacer un roux (mezcla de harina y la mantequilla fundida) en un cazo puesto al fuego y añadir la leche caliente poco a poco sin parar de remover con una varilla. Cocer 10 minutos a fuego suave y aderezar la salsa con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Los huevos.
Calentar en el fuego un cazo con abundante agua caliente, sal y un buen chorro de vinagre. Cuando rompa a hervir, retirar el cazo del fuego, cascar dos huevos, echarlos en el agua y tapar. Transcurridos 2-3 minutos, el huevo estará escalfado (la clara debe estar cocida y la yema líquida). Volver a poner a hervir el cazo y repetir la operación con todos los huevos.

Las tostas.
Colocar los huevos sobre las rebanadas de pan, naparlas con la salsa bechamel, poner una mitad de espárrago blanco, unas rodajas de trufa, echar queso rallado por encima y gratinar las tostas en el horno a temperatura máxima.

MONTAJE FINAL

Colocar dos tostas de pan en un plato y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

HUEVOS FRITOS CON NÍSCALOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

12 níscalos, 12 setas de cardo, 8 huevos, 1/2 l. de aceite de oliva, 1 vaso de caldo de carne, las hojas de dos ramitas de menta.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los níscalos y las setas de cardo con un paño húmedo y cortarlos en dados grandes.
2. Picar las hojas de menta finamente.

ELABORACIÓN

Las setas.
Rehogar las setas en una sartén con aceite de oliva durante diez minutos revolviendo constantemente. Sazonar a continuación y echar el caldo de carne. Dejar reducir el líquido prácticamente en su totalidad, rectificar el sazonamiento, echar menta picada y retirar para utilizar inmediatamente.

Los huevos.
Calentar el aceite restante en una sartén y freír los huevos cascados al momento.

MONTAJE FINAL

Repartir los huevos en platos de presentación y acompañar con unas cucharadas de setas.

JABALÍ EN CIVET CON MANZANA, CINTAS DE PASTA Y SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1/2 paletilla de jabalí deshuesada y cortada en dados, 2 zanahorias, 1 cebolla, el blanco de dos puerros, 2 ramas de apio, 2 l. de vino tinto, 2 hojas de laurel, unas ramitas de romero, 2 manzanas, 50 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, 1 bolsa de cintas de pasta fresca, 1/2 k. de setas de distintas variedades, 2 l. de caldo de carne, 100 g. de harina, 2 vasos y 1/2 de aceite de oliva, perejil picado.

PUESTA A PUNTO

1. Marinar los trozos de jabalí (previamente salpimentados) con dados de zanahoria, de cebolla, de puerro y de apio; con una buena cantidad de vino tinto (debe cubrir la carne) y con elementos aromáticos, como el romero y el laurel (el tiempo total de maceración es de dos días).
2. Pelar y formar bolas de manzana.
3. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas si son muy grandes.

ELABORACIÓN

El estofado de la carne.
Escurrir los trozos de carne, secarlos bien, pasarlos por harina y dorarlos en una sartén con un vaso de aceite de oliva caliente. Retirarlos y pasarlos a una cazuela con las verduras de maceración previamente escurridas y rehogadas con 1/2 vaso de aceite de oliva. Cubrir con caldo de carne, salpimentar, tapar y dejar cocer hasta que el jabalí esté

Jabalí en civet con manzana, cintas de pasta y setas

bien tierno (si se observa que la salsa reduce rápidamente, añadir más caldo de carne). Triturar entonces la salsa resultante (caldo + verduras rehogadas), pasar por un colador y rectificar el punto de sal en el fuego.

La manzana.
Saltear las bolas de manzana en una sartén con 50 g. de mantequilla fundida. Espolvorear (tras un minuto de cocinado) unas cucharadas de azúcar y dejar caramelizar levemente sin parar de saltear.

Pasta con setas.
Cocer la pasta en una cazuela con abundante agua salada, dejándola "al dente". Escurrir a continuación y, sin refrescar, utilizarla rápidamente.

Saltear las setas con un buen chorro de aceite de oliva, incorporar la pasta una vez que comiencen a estar cocinadas, seguir salteando y echar finalmente un poco de perejil picado.

MONTAJE FINAL
Disponer en un plato de presentación un poco de manzana y el civet de jabalí. Acompañar con el salteado de setas y pasta.

LASAGNA DE PASTA FRESCA CON CANTARELUS TUBAEIFORMIS Y LUTENCENS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

12 láminas de pasta, 200 g. de cantarelus tubaeiformis, 200 g. de cantarelus lutencens, la carne de 4 nécoras cocidas, 3 dl. de leche, 2 cebollas pequeñas, 1 puerro, pimienta negra, 1 vaso de aceite de oliva, 1/2 copita de brandy, 1 cucharada colmada de harina, 2 dl. de aceite de girasol, las hojas de tres ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con un trapo húmedo o con una brocha y recortarlas para embellecer su presentación (reservar los recortes para elaborar la crema).
2. Pelar las cebollas y picarlas en brunoise.
3. Limpiar el blanco de puerro y picarlo en brunoise.

ELABORACIÓN

Los hongos.
Saltear los cantarelus en una sartén con un buen chorro de aceite hasta que queden bien blandos.

La pasta.
Cocer la pasta en agua con sal debiendo quedar "al dente". Cortar círculos grandes con la ayuda de un cortapastas y reservar.

El relleno.
Echar la mitad del aceite de oliva en una sartén y una vez que alcance cierta temperatura, echar la mitad de la cebolla picada y el puerro picado hasta que queden bien pochados. Agregar entonces la carne de nécora desmenuzada, echar un chorrito de brandy y subir la temperatura del fuego para flambear. Rectificar el punto de sal y reservar.

La crema de la lasagna.
Pochar el resto de la cebolla picada en una sartén con el resto del aceite caliente hasta que quede transparente. Agregar entonces los recortes de cantarelus (dejarlo rehogar), a continuación una cucharada colmada de harina (remover bien) y por último la leche hirviendo poco a poco. Sazonar, dejar cocer y cuando comience a espesar triturar y colar.

El aceite de perejil.
Triturar las hojas de perejil mezcladas con el aceite de girasol con una thurmix.

MONTAJE FINAL

Rellenar un aro molde con pasta y relleno, desmoldarlo una vez cubierto, napar con una cucharada de crema caliente y decorar con unos cantarelus alrededor y unas cucharaditas de aceite de perejil.

LENGUADO CON SALSA DE BOLETUS Y PURÉ DE PATATA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

8 filetes de lenguado, 5 boletus, 1 patata, 2 dl. de fondo oscuro de carne, 3 chalotes, 4 dl. de aceite, un chorrito de leche, pimienta blanca, 30 g. de harina, 1 dl. de aceite de oliva de alta calidad.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los boletus y cortar unos aros de las partes centrales. Picar el resto en tiras y reservar.
2. Pelar y picar las chalotes en brunoise.
3. Lavar las patatas sin pelar.
4. Partir los filetes de lenguado por la mitad, salpimentarlos, pasarlos por harina y sacudir con las manos para retirar el exceso de harina adquirido (hacer esta operación justo antes de dorarlos en una sartén).

ELABORACIÓN

Los boletus.
Echar los aros en un cazo, cubrirlos con aceite de oliva y confitarlos a fuego mínimo durante 4 minutos.

Lenguado con salsa de boletus y puré de patata

Pochar el resto de la carne de los boletus y la chalote picada en una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Agregar a continuación el fondo de carne, dejar reducir y posteriormente triturar y colar.

El puré.
Cocer la patata en abundante agua y una pizca de sal durante 20 minutos. Una vez cocida, pelar y triturar con una thurmix o en una thermomix hasta obtener un puré fino adicionando para ello un chorrito de leche y rectificando el punto de sal y pimienta blanca.

El lenguado.
Dorar levemente los filetes de lenguado enharinados en una sartén con abundante aceite (utilizar el aceite del confitado de boletus), dejándolos muy jugosos en su interior. Retirarlos entonces con una espumadera y colocarlos en una bandeja con papel absorbente. Posteriormente disponerlos sobre una tabla, untar con puré de patata una cara del filete, echar unos aros de boletus confitados y enrollar.

MONTAJE FINAL
Colocar cuatro trozos de lenguado en un plato y echar por encima unas cucharadas de salsa de boletus y chorrito de aceite de oliva virgen.

LENTEJAS CON SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

300 g. de lentejas, 1 kg. de setas, 1 cebolla grande, 1 zanahoria, 1 pimiento verde, 1 tomate, una punta de pimentón dulce, 1/2 vaso de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con una brocha húmeda o con un trapo húmedo y laminarlas.
2. Pelar la cebolla y partirla por la mitad.
3. Pelar la zanahoria.
4. Limpiar el pimiento verde y retirar las semillas interiores.
5. Pelar el tomate.

ELABORACIÓN

Las lentejas.

Poner a cocer las lentejas cubiertas de agua junto a la cebolla, la zanahoria, el pimiento verde, el pimentón y el aceite de oliva. Cuando estén blandas las hortalizas, retirarlas, triturarlas con una thurmix o en una thermomix y añadir el líquido denso resultante y las setas cortadas a las lentejas de nuevo. Dejar cocer hasta que las lentejas estén totalmente cocinadas, rectificando el punto de sal continuamente.

MONTAJE FINAL

Repartir las lentejas en platos soperos y regar con un chorrito de aceite de oliva.

LOMO DE BACALAO CON PLEUROTHUS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

4 lomos de bacalao desalados, 5 dientes de ajo, 1 vaso de aceite de oliva, 1 bote de salsa mayonesa, 1/2 kg. de setas pleurothus, 4 patatas, 1 dl. de vinagre, 1 dl. de vino blanco, 3 ramitas de perejil, 4 dientes de ajo, 4 dl. de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con un trapo húmedo.
2. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas finas.
3. Pelar cuatro dientes de ajo y majarlos en un mortero junto a las hojas de perejil hasta que queden bien machacados los dos ingredientes. Añadir el vinagre, el vino blanco y mover bien.
4. Desespinar bien los lomos de bacalao.
5. Pelar y laminar 5 dientes de ajo.

ELABORACIÓN

El bacalao.

Marcar los lomos de bacalao en una plancha o en una parrilla por ambas caras con la mitad del aceite hasta que resulten dorados exteriormente y algo crudos en su interior. Echar unas láminas de ajo al final de su cocinado, e introducir el pescado en el horno (precalentado a 180ºC) un par de minutos. Transcurrido el tiempo retirar la bandeja, cubrir con salsa mayonesa y gratinar.

Las setas.

Saltear las setas en una sartén con el aceite restante hasta que resulten bien cocinadas.

Las patatas.

Pochar en una sartén con 4 dl. de aceite de oliva las rodajas de patata hasta que queden bien pochadas. Retirarlas con una espumadera y pasarlas a una bandeja honda. Sazonar, echar el majado, revolver bien e introducir la bandeja en el horno a 170ºC hasta que se consuma todo el líquido.

MONTAJE FINAL

Colocar una cama de patatas en el centro de un plato y poner encima un lomo de bacalao gratinado. Por último echar unas setas por encima y servir bien caliente.

LOMO DE CIERVO ADOBADO SOBRE SALSA DE SETAS Y FRUTAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

12 filetes de lomo de ciervo de 75 g. de peso salpimentados, 10 g. de orégano, 300 g. de setas de cardo naturales, 20 g. de pimentón dulce, 1/4 l. de nata líquida, 2 trufas pequeñas negras, 2 cabezas de ajo pelados, 1 ramita de perejil picado, 10 g. de pimienta negra en grano, 50 g. de mostaza suave, 2 ramitas de tomillo fresco, 1 l. de aceite de oliva virgen, unas cucharadas de puré de patata y unas cucharadas de mermelada de albaricoque para guarnecer.

PUESTA A PUNTO

1. Poner en un mortero los ajos, la pimienta y machacarlos hasta que se hagan una pulpa. A continuación añadir el orégano, el tomillo, el pimentón y mezclar bien. Una vez hecha esta parte del adobo, se termina de elaborar añadiendo la mostaza, el perejil picado y el aceite de oliva. Sumergir los filetes de lomo y dejar reposar al menos una semana en el adobo.
2. Picar una trufa finamente y laminar la otra.

ELABORACIÓN

La salsa de setas.
Echar la nata en un cazo, a continuación las setas troceadas y después añadir una pizca de pimienta negra molida, un poco de sal y la trufa bien picada. Dejar cocer a fuego suave hasta que el hongo esté bien tierno y triturarlo entonces en una thermomix o con una thurmix. Pasar la salsa resultante por un colador de malla metálica y reservar.

Los lomos de ciervo.
Dorar los lomos de ciervo escurridos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva por ambas caras.

MONTAJE FINAL

Colocar 3 lomos de ciervo en el centro de un plato y naparlos con una cucharada de salsa de setas. Guarnecerlos con una quenelle de puré de patatas, una cucharadita de mermelada de albaricoque y unas láminas de trufa.

LOMO DE TERNERA ASADA AL ROMERO CON HONGOS Y PURÉ DE BONIATO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1 kg. de lomo de ternera deshuesado y limpio, 1 vaso de aceite, 1 rama de romero, 3 hongos hermosos, 300 g. de boniatos, 40 g. de mantequilla, 1/2 rama de apio, 4 chalotes, sal maldon, 2 vasos de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Pelar las chalotes y picarlas en dados muy pequeños.
2. Limpiar la rama de apio y picarla en dados pequeños.
3. Pelar los boniatos y trocearlos en dados no muy grandes.
4. Limpiar los hongos con un trapo húmedo y laminarlos.
5. Macerar la carne con el romero y un vaso de aceite de oliva durante 6 horas.

ELABORACIÓN

El puré.
Rehogar los dados de apio y de chalote en una sartén con la mantequilla fundida. A continuación añadir los boniatos y rehogar el conjunto. Agregar seguidamente 1/4 l. de agua, cocer durante 15 minutos, triturar y colar manteniendo al calor.

Los hongos.
Echar los hongos laminados en una sartén amplia, cubrir con aceite de oliva y confitarlos a fuego muy, muy bajo hasta que estén bien blandos. Una vez confitados, terminarlos de cocinar (después de haberlos escurrido minuciosamente) emparrillándolos en la plancha por ambos lados.

La carne.
Cocinar la carne a la brasa dos minutos por cada cara, introduciéndola después a horno moderado (150°C) durante 8 minutos. Dejar reposar una vez transcurrido el tiempo y escalopar al momento de emplatar, aderezando la carne finalmente con sal maldon y el jugo del propio asado.

MONTAJE FINAL
Hacer una cama con unas láminas de hongos, colocar unos escalopes de carne encima y guarnecerlos con una quenelle de puré de boniato.

MACARRONES CON NÍSCALOS

N° de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES
200 g. de macarrones, 400 g. de níscalos limpios, 1 vaso de aceite de oliva, 250 g. de queso de Burgos, 1 cebolla, 1,5 dl. de nata, pimienta negra recién molida, orégano.

PUESTA A PUNTO
1. Cortar los níscalos en tiras finas.
2. Cortar el queso de Burgos en dados pequeños.
3. Pelar la cebolla y picarla finamente.

ELABORACIÓN
La pasta.
Cocer los macarrones en una cazuela cubiertos de agua hirviente con sal hasta que estén "al dente". Escurrir entonces y echar un chorrito de aceite de oliva mientras mezclamos bien con las manos (no refrescar nunca).

El acompañamiento.
Rehogar en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva la cebolla picada hasta que quede transparente. Agregar entonces las tiras de níscalos y dejarlos cocinar hasta que queden bien blandos. A continuación añadir los macarrones, el queso de Burgos, la nata y cocer hasta que resulte una salsa ligada (rectificar el punto de sal y pimienta negra).

MONTAJE FINAL
Echar unos macarrones en un plato de presentación con guarnición y espolvorear orégano picado por encima para decorar.

MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON SALSA DE HONGOS Y CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

N° de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
3 magret de pato, 300 g. de boletus edulis, 2 dl. de nata líquida, 1 vaso de aceite de oliva, 12 champiñones limpios, sal gruesa.

PUESTA A PUNTO
Limpiar los boletus con un trapo húmedo hasta retirar la totalidad de la tierra adherida.

ELABORACIÓN
Los magret.
Dorar en una sartén con un chorrito de aceite los magret por ambas caras. Una vez tostados, retirarlos, cortarlos en filetes algo gruesos (deben quedar un poco crudos en el núcleo) y emplatar.

La salsa.
Rehogar en una sartén con un chorrito de aceite de oliva los boletus cerca de 10 minutos a fuego suave. Añadir entonces la nata y cuando rompa a hervir, retirar, triturar, rectificar el sazonamiento y pasar por un colador.

La guarnición.
Emparrillar por ambas caras los champiñones en una plancha, sartén o parrilla hasta que resulten cocinados. Sazonar con sal gruesa fuera del fuego y emplatar.

MONTAJE FINAL
Colocar unos filetes de magret en un plato de presentación, sazonar con sal gruesa, napar con unas cucharadas de salsa de setas y guarnecer con tres champiñones emparrillados.

Milhojas de berenjena, setas y carne

MILHOJAS DE BERENJENA, SETAS Y CARNE

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

4 berenjenas, 150 g. de carne picada salpimentada, 1 zanahoria, 1/2 cebolla, 2 dientes de ajo, 2 vasos de aceite de oliva, 300 g. de setas, 7 cucharadas de salsa de tomate, una pizca de orégano, 1/2 l. de leche, 40 g. de mantequilla, 40 g. de harina, pimienta blanca recién molida, nuez moscada recién molida, 200 g. de queso rallado, 1/2 vaso de vino tinto, 4 lonchas de queso especial para fundir.

PUESTA A PUNTO

1. Cortar las berenjenas en láminas gruesas a lo largo, espolvorear un poco de sal fina por ambas caras y dejarlas airear una hora a temperatura ambiente para que suelten el amargor natural en forma líquida. Transcurrido el tiempo, pasarlas por agua, secarlas bien y untarlas con un poco de aceite de oliva.
2. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas en tiras finas.
3. Pelar la zanahoria, la cebolla y los dientes de ajo y picarlos en brunoise.

ELABORACIÓN

La berenjena.
Colocar las láminas de berenjena engrasadas en una placa de horno y asarlas hasta que resulten blandas a 150ºC de temperatura.

Las setas.
Rehogar en una sartén con aceite de oliva las láminas de setas hasta que queden bien blandas. Sazonar y reservar.

El relleno.
Saltear en una sartén con aceite de oliva la carne picada salpimentada hasta que quede levemente dorada. Pasarla a un plato, entonces y reservar. Echar más aceite de oliva en la misma sartén y rehogar a fuego flojo la zanahoria, la cebolla y el ajo hasta que queden bien pochados. Agregar a continuación la carne picada, 1/2 vaso de vino tinto y dejar que se reduzca totalmente el líquido. Añadir entonces la salsa de tomate, un poco de sal, de orégano y remover constantemente unos minutos.

La bechamel.
Mezclar en un cazo 40 g. de mantequilla (fundida) y 40 g. de harina hasta formar un roux claro. Agregar a continuación 1/2 l. de leche caliente poco a poco mientras removemos con una varilla y una vez que rompa a hervir, rectificar el punto de sal, pimienta y nuez moscada. Dejar cocer 10 minutos a fuego suave sin dejar de remover.

La milhoja.
Colocar dos láminas de berenjena en una placa de horno, a continuación echar encima unas cucharadas de carne con verduras, seguidamente unas setas, una loncha de queso especial para fundir y por último cerrar con dos láminas más de berenjena. Elaborar tres milhojas más, naparlas con unas cucharadas de bechamel, espolvorear un poco de queso rallado por encima y gratinar en el horno a potencia máxima.

MONTAJE FINAL

Colocar una milhoja en el centro de un plato de presentación, espolvorear un poco de queso por encima y servir bien caliente.

MINI VOL-AU-VENTS DE SETAS DE PEZÓN AZUL AL AJILLO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1 plancha gruesa de hojaldre, 16 setas de pezón azul, 4 dientes de ajo, 1/2 vasito de vino blanco, 1/2 vaso de aceite de oliva, 2 yemas de huevo.

PUESTA A PUNTO

1. Escaldar las setas y desechar el agua de cocción.

Mini vol-au-vents de setas de pezón azul al ajillo

2. Cortar círculos medianos de hojaldre con un aro y pintarlos con yema de huevo batida.
3. Pelar los dientes de ajo.

ELABORACIÓN

Las setas.

Calentar 1/2 vaso de aceite de oliva en una sartén y agregar las setas y los dientes de ajo sin dejar que se doren. Sazonar y echar el vino blanco. En cuanto coja temperatura, la seta comenzará a desprender agua y quedará cubierta de líquido. Dejarla cocer a fuego suave, hasta que se evapore todo el líquido y la seta esté bastante blanda.

Los vol-au-vent.

Cocer los aros de hojaldre en el horno a 200°C de temperatura hasta que se eleven y queden dorados. Retirarlos entonces del calor, hacerles un agujero en el centro y rellenarlos con una seta de pezón azul.

MONTAJE FINAL

Colocar los vol-au-vent en una bandeja y presentarlos bien calientes.

MOLLEJAS CON CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1/2 kg. de mollejas de cordero, 1 cebolla pequeña, 250 g. de champiñones, pimienta negra recién molida, 1 copa de vino blanco seco, 1 diente de ajo, perejil picado, 5 cucharadas de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Cocer las mollejas en agua con sal durante 5 minutos. Retirarlas entonces, lavarlas con agua fría quitándoles la grasa y las pielecitas y cortarlas en último lugar en trozos algo gruesos.
2. Pelar y picar la cebolla y el diente de ajo.
3. Limpiar los champiñones con un trapo húmedo y cortarlos en cuartos.

ELABORACIÓN

Las mollejas.

Rehogar la cebolla y el ajo en una cazuela con aceite caliente y agregar entonces las mollejas. Revolver con cuidado, e incorporar el resto de ingredientes: vino blanco, perejil, sal, pimienta negra y champiñones. Tapar la cazuela y dejar cocer a fuego suave hasta que prácticamente la salsa se haya consumido.

MONTAJE FINAL

Pasar el contenido de la cazuela a una bandeja de presentación y consumir rápidamente.

MOLLEJAS CON SALSA DE SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

16 mollejas de cordero limpias, 300 g. de setas limpias, 2 dl. de nata, un vaso y medio de aceite de oliva, 1 kg. de acelgas, 4 dientes de ajo, una cucharadita de pimentón dulce, sal gruesa, el zumo de medio limón, aceite de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las acelgas y cortar los tallos en tiras finas y las hojas en tiras gruesas.
2. Cortar las setas en trozos finos.
3. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.

ELABORACIÓN

La salsa de setas.

Rehogar las láminas de setas en una sartén con 1/2 vaso de aceite de oliva hasta que estén bien blandas. Sazonarlas entonces, añadir la nata y cuando rompa a hervir, retirar, triturar, pasar por un colador y volver a poner a hervir para rectificar el punto de sal.

Las mollejas.

Dorar por ambas caras las mollejas de cordero en una sartén con aceite de oliva bien caliente. Sazonar con sal gruesa y emplatar.

Mollejas con salsa de setas

Mollejas de ternera braseadas con puerro y salsa de trufa

Las acelgas.
Cocer los tallos de acelga en una cazuela cubiertos de agua caliente, sal y el zumo de medio limón durante diez minutos. Transcurrido el tiempo, adicionar las hojas de acelga y dejar cocer 3 minutos más. Escurrir y saltear la verdura en una sartén con el aceite restante y con las láminas de ajo. Agregar el pimentón dulce y remover, retirando la acelga una vez que quede bien sofrita.

MONTAJE FINAL

Colocar una montañita de acelga en el centro de un plato y poner cuatro mollejas de cordero alrededor. Naparlas con una cucharada de salsa de setas y decorar con unas gotas de aceite de perejil.

MOLLEJAS DE TERNERA BRASEADAS CON PUERRO Y SALSA DE TRUFA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1 kg. de mollejas de ternera limpias, 2 puerros, 40 g. de mantequilla, 2 trufas grandes, 1/2 dl. de jugo de carne, 3 dl. de caldo de carne, 1,5 dl. de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Salpimentar las mollejas.

2. Laminar una trufa.
3. Triturar la otra trufa para ligar la salsa.
4. Cortar el blanco de puerro en láminas gruesas.

ELABORACIÓN

Las mollejas.

Colocar las mollejas en una olla con cestillo para cocer al vapor y cocerlas durante 15 minutos en la olla cerrada (el líquido de cocción es la mezcla del jugo de carne y el caldo de carne, aunque nunca debe entrar en contacto con las mollejas). Pasado el tiempo, destapar, escurrir las mollejas y dorarlas en mantequilla bien caliente por ambas caras.

El puerro.

Dorar las láminas de puerro en una sartén, plancha o parrilla con aceite de oliva caliente hasta que queden bien tostadas por ambas caras.

La salsa.

Colar el caldo de cocción de las mollejas, echar la trufa picada para ligar la salsa y dejar reducir (salpimentando constantemente hasta encontrar el sabor deseado).

MONTAJE FINAL

Colocar dos láminas de puerro emparrilladas en el centro de un plato de presentación, poner encima unas mollejas y napar con un poco de salsa de trufas.

NÍSCALOS ASADOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

1 kg. de níscalos, 4 dientes de ajo, tres ramitas de perejil, 1/2 vaso de aceite de oliva, 1/4 de vaso de vino blanco seco.

PUESTA A PUNTO

1. Machacar en un mortero los dientes de ajo, las hojas de tres ramitas de perejil y mezclar todo con aceite de oliva (reservar un poco para engrasar la placa de horno).
2. Limpiar los níscalos minuciosamente con un trapo húmedo o con una brocha.
3. Engrasar con aceite de oliva una placa de horno.

ELABORACIÓN

Las setas.

Colocar los níscalos en la placa de horno engrasada, sazonar, echar el majado mezclado con aceite y el vino blanco seco. Introducir la bandeja en el horno y asar las setas durante 15 minutos a 180ºC.

MONTAJE FINAL

Colocar las setas con el jugo desprendido en una bandeja de presentación.

PARRILLADA DE VERDURAS Y SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

8 setas, 2 tomates, 24 espárragos trigueros muy finos, 4 dl. de aceite de oliva, 2 cebollas, 1 berenjena grande, 1 calabacín, 8 tomates cherry, 8 pimientos del padrón, sal maldon.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con una brocha.
2. Partir los tomates en rodajas gruesas.
3. Partir la parte dura del tallo de los espárragos.
4. Pelar las cebollas y cortarlas en rodajas gruesas.
5. Cortar la berenjena a lo largo en lonchas gruesas.
6. Pelar el calabacín, cortarlo en tres trozos y posteriormente en lonchas gruesas.

ELABORACIÓN

La parrillada.

Dorar en una parrilla por ambas caras las hortalizas en una plancha o en una parrilla por tandas con un chorrito de aceite cada una. Retirar con una espátula a una fuente grande o a platos individuales, sazonar con sal maldon y regar con un chorrito de oliva.

MONTAJE FINAL

Como anteriormente se ha expuesto, además de presentar la parrillada en una fuente larga o en platos de presentación, decorar con dos tomates cherry emparrillados y con dos pimientos del padrón también dorados en la plancha.

PASTEL DE BERENJENA, SETAS Y QUESO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

8 láminas de berenjena gruesas (2 unidades pequeñas), 4 rodajas de queso de cabra, 4 láminas gruesas de tomate (1 unidad grande), tres ramilletes de menta, 1/2 vaso de aceite de girasol, 1 vaso de aceite de oliva, 8 setas de criadero.

PUESTA A PUNTO

1. Sazonar las láminas de berenjena por ambas caras y dejarlas airear una hora para extraer el amargor natural en forma líquida. Transcurrido el tiempo, pasarlas por agua, secarlas bien y untarlas con un poco de aceite de oliva.
2. Limpiar las setas con un trapo húmedo para retirar la tierra adherida.

ELABORACIÓN

La berenjena y el tomate.
Colocar las láminas de berenjena untadas con aceite de oliva y las rodajas de tomate en una placa de horno y asarlas a 150ºC hasta que estén bien blandas.

Las setas.
Rehogar las setas en una sartén con un chorrito de aceite de oliva hasta que queden blandas. Sazonarlas y utilizarlas inmediatamente.

El aceite de menta.
Triturar las hojas de menta mezcladas con el aceite de girasol con una thurmix.

El pastel.
Colocar cuatro rodajas de berenjena asada en una placa de horno, encima poner una lámina de tomate, una rodaja de queso, una seta y tapar con otra rodaja de berenjena. Introducir en el horno y asar durante cinco minutos aproximadamente a 170ºC hasta que el queso quede fundido.

MONTAJE FINAL

Colocar un pastel de berenjena en el centro de un plato, echar unas gotas de aceite de menta por encima y servir bien caliente.

PASTEL DE REBOZUELOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

3/4 kg. de rebozuelos, 1,5 dl. de aceite de oliva, pimienta blanca recién molida, 300 g. de harina floja, 150 g. de mantequilla, 1 huevo, 1 dl. de leche, 1/2 l. de nata, 3 huevos, nuez moscada, 4 ramitas de perejil, 2 dl. de aceite de girasol.

PUESTA A PUNTO

1. Tamizar la harina.
2. Ablandar la mantequilla con las manos.
3. Limpiar los rebozuelos con una brocha para retirar la máxima cantidad de tierra adherida.

ELABORACIÓN

Los rebozuelos.
Rehogar los rebozuelos en una sartén con el aceite de oliva. Sazonar y dejar cocinar hasta que estén bien blandos.

El batido.
Mezclar en un bol los huevos, la nata, una pizca de sal, pimienta blanca y nuez moscada. A continuación añadir las setas escurridas de grasa y utilizar.

La masa.
Mezclar la mantequilla con el huevo, 1 dl. de leche y un poco de sal en un bol. Añadir la harina tamizada y mezclar todo con cuidado

Pastel de berenjena, setas y queso

hasta formar una pasta homogénea sin trabajar demasiado para que no se lige.
Posteriormente, dejarla reposar en la nevera 1/2 hora. Transcurrido el tiempo, estirar la masa con la ayuda de un rodillo, enharinando bien tanto la mesa de trabajo como el propio rodillo, para que no se pegue o se rompa la masa. Forrar pequeños aros de tarta individuales previamente engrasados con mantequilla y un poco de harina, pegar la masa a los bordes de los aros, cortar los bordes sobresalientes y pinchar la superficie con un tenedor para que no suba en el horno por efecto del calor. Cocer las masas cubiertas de garbanzos secos en el horno 5-10 minutos a 150ºC (los garbanzos pueden aprovecharse para otras ocasiones). Sacarlas del horno, retirar los garbanzos y rellenar las masas con el batido de rebozuelos. Introducir las masas de nuevo al horno, subir la temperatura a 170ºC y cocer hasta que el batido esté perfectamente cuajado (se comprueba introduciendo un cuchillo, si sale totalmente limpio, está cuajado).

Aceite de perejil.
Triturar las hojas de un ramillete de perejil con los 2 dl. de aceite vegetal en la thermomix o con una máquina trituradora.

MONTAJE FINAL

Colocar un pastel de rebozuelos en el centro de un plato y decorar con unas gotas de aceite de perejil.

PASTEL DE SETAS Y VERDURAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

2 berenjenas, 500 g. de setas, 2 calabacines, 3 tomates maduros grandes, 250 g. de queso mozzarella desmigado, 50 g. de harina, 1/2 l. de aceite de oliva, orégano.

PUESTA A PUNTO

1. Pelar los tomates y cortarlos en rodajas.
2. Cortar las berenjenas en láminas gruesas y sazonarlas con sal fina por ambos lados para que suelten el amargor natural propio en forma líquida. Dejarlas airear una hora para ello, transcurrido el tiempo lavarlas y secarlas. Pasarlas por harina en el momento de dorarlas en aceite.
3. Limpiar las setas con un trapo húmedo.
4. Pelar los calabacines y cortarlos en rodajas gruesas.

ELABORACIÓN

Las setas.
Rehogar las setas hasta que queden bien blandas en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva. Sazonar, retirar y reservar.

Las berenjenas, el calabacín y el tomate.
Dorar levemente en una sartén con la mitad del aceite de oliva caliente las berenjenas enharinadas y seguidamente las rodajas de tomate (poco tiempo ya que se deshacen). Por último pochar con el aceite restante las rodajas de calabacín hasta que estén blandas.

El pastel.
Colocar las verduras en cazuelas individuales de barro engrasadas con aceite, intercalando rodajas de calabacín, láminas de berenjenas, setas, queso y rodajas de tomate. Por último espolvorear orégano por encima y gratinar en el horno a temperatura fuerte o en un horno con el grill puesto.

MONTAJE FINAL

Colocar las cazuelitas de barro en platos de presentación.

PASTEL DE TRUFA Y PATATA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

4 patatas grandes, 3 trufas negras, 2 dl. de aceite de oliva, 1/4 l. de aceto balsámico, tres ramitas de perifollo.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las patatas.
2. Cortar en láminas muy finas las trufas.
3. Echar 1/2 dl. de aceto balsámico en un bol y mezclarlo con el aceite de oliva.

Patatas con champiñones

ELABORACIÓN

Las patatas.
Colocar las patatas en un rondón ancho, cubrirlas de agua y echar una pizca de sal. Cocerlas durante 20-25 minutos (deben estar bien tiernas) y refrescarlas. Una vez atemperadas, pelarlas y cortarlas en rodajas no muy gruesas. Con la ayuda de un molde o un aro, cortar círculos iguales de patata, pasarlos posteriormente vuelta y vuelta por un bol con 2 dl. de aceto balsámico y reservar en una bandeja las rodajas bien estiradas.

Los pasteles.
Hacer unas milhojas poniendo rodajas de patatas y láminas de trufas, así hasta repartir todas las patatas y todas las rodajas de trufa.

MONTAJE FINAL

Colocar un pastel en el centro de un plato y regar con unas cucharadas de vinagreta tanto por el plato como por encima de la ensalada. Decorar con un ramillete de perifollo y servir.

PATATAS CON BOLETUS, CRUJIENTE DE PAN Y DADOS DE JAMÓN

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

12 patatas pequeñas perfectamente ovaladas, 450 g. de boletus, 1,5 dl. de jugo de carne, 4 tiras muy finas de pan de molde (a partir del bloque entero), 200 g. de jamón ibérico (en una loncha), 1 dl. de aceite de oliva, 1/2 dl. de nata, 1 ramita de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Cortar en tacos el jamón.
2. Lavar las patatas, limpiarlas con un estropajo y volverlas a lavar a chorro de agua fría.
3. Limpiar los boletus y con una brocha y posteriormente con un paño húmedo. Si fueran muy pequeños, reservarlos sin cortar y si fueran grandes, cortarlos en láminas no muy finas.
4. Picar las hojas de perejil finamente.

ELABORACIÓN

Las patatas.
Cocer las patatas en una cacerola o en un rondón con abundante agua y sal durante quince minutos o hasta que estén bien tiernas.

Los boletus.
Calentar el aceite de oliva en una sartén y saltear los boletus un par de minutos. Transcurrido el tiempo, añadir el jugo de carne, las patatas y dejar reducir hasta que resulte una salsa ligada. Alcanzado el punto deseado, retirar del fuego y añadir los taquitos de jamón (reservar la mitad de los boletus para elaborar la crema de boletus).

La crema de boletus.
Mezclar la mitad de los boletus reservados (sin jamón ni patata) con un chorrito de nata y triturar en la thermomix o con una thurmix. Colar la crema resultante por un colador de malla metálica y reservar.

El crujiente de pan.
Poner las tiras de pan en una fuente e introducirla en el horno a temperatura media o en una gratinadora hasta que resulten ligeramente tostadas.

MONTAJE FINAL

Colocar una cama de boletus en el centro de un plato de presentación y poner encima tres patatas. Regar con unas cucharadas de crema de hongos, decorar con un crujiente de pan y con perejil picado espolvoreado por encima.

PATATAS CON CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

16 patatas pequeñas, 1,5 l. de caldo de carne, 1/2 kg. de champiñones, 1/2 vaso de aceite de oliva, unas hebras de azafrán, 4 ramitas de perejil.

Patatas guisadas con costillas y setas

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las patatas con un estropajo sin retirar totalmente la piel.
2. Limpiar los champiñones con un trapo húmedo o retirando la fina película del sombrero con un cuchillo y cortar en cuatro trozos.

ELABORACIÓN

Las patatas.
Rehogar en una cazuela con aceite de oliva caliente las patatas, los champiñones y las hebras de azafrán un par de minutos a fuego suave sin parar de remover. Agregar a continuación el caldo de carne, sazonar y dejar cocer 20 minutos aproximadamente.

MONTAJE FINAL

Echar cuatro patatas con champiñones en un plato sopero y decorar con una ramita de perejil.

PATATAS CON SETAS Y CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

4 patatas grandes, 200 g. de champiñones, 200 g. de setas de cardo, 200 g. de rebozuelos, 200 g. de níscalos, 200 g. de colmenillas, unas hebras de azafrán, 5 dientes de ajo, 1/2 vaso de aceite de oliva, 2 l. de caldo de carne, las hojitas de dos ramas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Escaldar las colmenillas y desechar el agua de cocción.
2. Limpiar cuidadosamente las setas y los champiñones y cortarlos en trozos grandes.
3. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas o en cachelos y lavarlas.
4. Majar en un mortero las hojas de perejil y los dientes de ajo.

ELABORACIÓN

Las patatas.
Calentar el aceite en una cacerola y rehogar las patatas, las setas, el champiñón y el azafrán a fuego suave durante 7 minutos sin parar de revolver. Agregar entonces el caldo de carne caliente, el majado, sazonar y dejar cocer a fuego lento durante 20-25 minutos (rectificar el punto de sal de nuevo al final).

MONTAJE FINAL

Echar unos cacillos de patatas con setas y champiñones en un plato sopero o en un cuenco hasta cubrirlo y servir bien caliente.

PATATAS GUISADAS CON COSTILLAS Y SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

4 patatas grandes, unas hebras de azafrán, 2 pimientos verdes, 500 g. de setas de criadero, 1 pimiento rojo, 2 l. de caldo de carne, 400 g. de costillas de cerdo adobadas, 1/2 vaso de aceite de oliva, 4 dientes de ajo.

PUESTA A PUNTO

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas o en cachelos.
2. Limpiar los pimientos y cortarlos en dados grandes.
3. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas en dos trozos.
4. Pelar los dientes de ajo y picarlos finamente.

ELABORACIÓN

Las patatas.
Dorar levemente el ajo picado, las hebras de azafrán, las costillas de cerdo y agregar entonces los pimientos y las patatas.
Revolver unos minutos con una cuchara de madera y echar a continuación el caldo de carne y las setas. Sazonar con cuidado (al final se terminará de sazonar) y dejar cocer 23 minutos a fuego suave.

COMER BIEN

Perdiz asada con gnochis de patatas y senderuelas

MONTAJE FINAL
Repartir las patatas con setas en platos soperos y consumir bien calientes.

PERDIZ ASADA CON GNOCHIS DE PATATAS Y SENDERUELAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
4 perdices, 1 puerro, 200 g. de senderuelas (u otra seta), 1 chorro de aceite de oliva, 1 cebolla, 4 patatas grandes, 2 dientes de ajo, 1 nuez de mantequilla, 1 l. de caldo de ave, 25 gr. de harina, 1 huevo y una yema, 2 ramas de tomillo, 1 chorro de Jerez dulce, 1 vaso de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar las perdices y salpimentarlas.
2. Pelar la cebolla, los dientes de ajo y limpiar el blanco de puerro. A continuación picar todo en brunoise.
3. Limpiar las senderuelas con un trapo húmedo.

ELABORACIÓN

Los gnochis.
Cocer las patatas en agua salada y escurrirlas bien cuando estén cocidas. Pelarlas a continuación, pasarlas por un pasapurés y añadir poco a poco y removiendo bien, la harina espolvoreada, la mantequilla (1 nuez) y los huevos (1 yema y una pieza). Estirar un poco la masa y dejarla enfriar. Cuando haya bajado la temperatura y esté consistente, hacer unas bolitas con ayuda de una cucharilla.

Las perdices.
Dorar a fuego fuerte las perdices salpimentadas en una sartén con la mitad del aceite de oliva. Dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante unos 15 minutos y deshuesarlas entonces reservando los muslos y las pechugas (reservar los huesos restantes).

La salsa.
Saltear los huesos con el aceite restante a fuego fuerte y cuando estén bien dorados, añadir la cebolla, el puerro y el ajo picado. Salpimentar y añadir un par de ramitas de tomillo. Seguidamente echar el Jerez dulce, cubrir con caldo de ave y dejar hervir lentamente 15 minutos. Transcurrido el tiempo, colar la salsa y reducir hasta que adquiera la textura deseada.

Las senderuelas.
Saltear las senderuelas y los gnochis con un chorro de aceite en una sartén a fuego fuerte y sazonar.

Terminación de las perdices.
Terminar de cocinar las pechugas y los muslos de las perdices a horno fuerte un par de minutos.

MONTAJE FINAL

Montar unas pechugas y unos muslos en un plato de presentación alternando con unas setas y unos gnochis y salseando finalmente el conjunto.

PIMIENTOS RELLENOS DE HONGOS CON HABITAS A LA CATALANA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

8 pimientos del piquillo, 1/2 kg. de champiñones, 3 dientes de ajo, 1 trocito de guindilla, 2 ramilletes de perejil, 1 remolacha cocida, 4 dl. de aceite de girasol, 1 dl. de aceite de oliva, 2 biberones, 1 bote de habitas baby en aceite de oliva, 100 g. de jamón serrano.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones con una brocha o retirar la capa más exterior con la ayuda de una puntilla si estuvieran pasados y picarlos en seis trozos.
2. Pelar y picar en brunoise los dientes de ajo y el trocito de guindilla, retirando todas las pepitas.
3. Escurrir los pimientos del piquillo de lata.
4. Retirar los tallos del perejil y separar las hojas. Aprovechar los tallos para elaborar un fondo o caldo de cocina.
5. Picar el jamón en virutas y escurrir las habitas, reservando el aceite.

ELABORACIÓN

El aceite de remolacha.
Cortar la remolacha en dados grandes o paisana y triturar en una máquina picadora, añadir 2 dl. de aceite de girasol, triturar de nuevo todo junto y colar a un biberón con un embudo y reservar.

El aceite de perejil.
Triturar en una máquina picadora el perejil junto a 2 dl. de aceite de girasol, colar a un biberón con un embudo y reservar.

El relleno de los piquillos.
Dorar en una sartén el ajo, la guindilla y añadir seguidamente el champiñón. Dejar cocinar hasta que el hongo esté perfectamente hecho (evapora todo el agua que posee en su interior). Rellenar los piquillos con la ayuda de una cuchara y reservar.

Las habitas a la catalana.
Rehogar el jamón en el aceite de escurrir las habitas y añadir posteriormente las habitas. Dejar rehogar todo un minuto.

MONTAJE FINAL

Colocar en un plato cuadrado pequeño o rectangular dos pimientos del piquillo, calentar en horno o microondas y salsear con la ayuda de los biberones decorando el plato los pimientos del piquillo, uno con perejil y otro con remolacha. En el centro, es decir, entre pimiento y pimiento, dejar caer con una cuchara unos gránulos de habitas con jamón.

PINCHO DE BOLETUS CON PURÉ DE CASTAÑAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1 bote de puré de castañas, 12 tostas de pan, 300 g. de boletus edulis, 1 dl. de caldo de carne, 4 cucharadas de aceite de oliva, perejil picado.

PUESTA A PUNTO

Limpiar los boletus con un paño húmedo y partirlos finamente.

ELABORACIÓN

Los boletus.
Echar el aceite de oliva en una sartén y cuando esté bien caliente, añadir los boletus picados. Remover unos minutos con una cuchara de madera, echar el caldo de carne (hasta que rompa a hervir, el fuego debe estar al máximo de su intensidad), sazonar y cuando cueza todo uniformemente, bajar el fuego hasta el mínimo. Dejar reducir hasta que el líquido se consuma prácticamente del todo.

Las tostas.
Echar una cucharadita de puré de castañas encima de una tosta de pan y poner encima una cucharada de boletus.

MONTAJE FINAL

Colocar las tostas en una bandeja de presentación, espolvorear perejil picado por encima para decorar y servir bien caliente.

PIZZA DE SETAS Y CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1 base de pizza grande (250 g. de harina, 20 g. de levadura prensada, un chorrito de aceite de oliva y un vaso de agua tibia aproximadamente si se elabora de forma casera), 1 vaso de salsa de tomate, 1 cebolla, 400 g. de champiñones, orégano, 400 g. de setas, 1 pimiento verde, 1/2 vaso de aceite de oliva, 250 g. de queso mozzarella laminado.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas y los champiñones con una brocha y cortarlos en tiras no muy gruesas.
2. Pelar la cebolla y cortarla en dados grandes.
3. Limpiar el pimiento verde y cortarlo en tiras grandes.

ELABORACIÓN

El pimiento y la cebolla.
Rehogar la cebolla y el pimiento en una sartén con un chorrito de aceite de oliva hasta que queden algo blandos.

Las setas y los champiñones.
Rehogar los trozos de seta y de champiñón en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva hasta que queden bien blandos. Sazonar y utilizar.

La pizza.
Echar tomate en la base de pizza, a continuación las láminas de queso mozzarella y seguidamente los trozos de seta, de champiñón, de cebolla y de pimiento verde. Espolvorear orégano por encima e introducirla en el horno a 200ºC hasta que la masa esté algo tostada y crujiente (10-15 minutos aproximadamente).

Pulpo a feira con puré parmentier al aroma de trufas

MONTAJE FINAL
Cortar la pizza en porciones y colocarla en un plato de presentación.

POPIETAS DE LENGUADO RELLENAS DE HONGOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
12 filetes de lenguado (3 unidades), 12 boletus pequeños, 1 vaso de vino blanco tipo albariño, 16 espárragos trigueros, 1/2 vaso de aceite de oliva, aceite de cebollino.

PUESTA A PUNTO
1. Salpimentar los filetes de lenguado.
2. Limpiar los boletus con una brocha.
3. Sazonar los espárragos trigueros.

ELABORACIÓN
Los espárragos.
Dorar los espárragos por ambas caras en una sartén, parrilla o plancha con aceite de oliva caliente.

Los boletus.
Echar en una sartén un buen chorro de acei-

te de oliva y rehogar los boletus hasta que queden bien blandos. Colocar uno encima de cada filete de lenguado, enrollarlos y sellarlos con un palillo.

Las popietas.
Colocar los rollitos de pescado en una sartén amplia, echar el vino blanco y llevar al fuego. Dejar cocer hasta que el pescado esté cocinado y la salsa reducida.

MONTAJE FINAL

Colocar tres popietas de pescado en un plato, retirar el palillo y guarnecerlas con 4 espárragos emparrillados. Regar con unas gotas de salsa y decorar con aceite de cebollino.

PULPO A FEIRA CON PURÉ PARMENTIER AL AROMA DE TRUFAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1/4 kg. de puré de patata, 175 g. de mantequilla, 3 tentáculos de pulpo cocido, 2 cucharaditas de pimentón dulce, 1 cucharadita de pimentón picante, 1 vaso de aceite de oliva virgen extra, 1/2 trufa.

PUESTA A PUNTO

1. Mezclar el pimentón dulce y el pimentón picante.
2. Congelar durante un par de horas los tentáculos de pulpo (previamente envueltos en papel transparente para estirarlos lo máximo posible) y cortarlos entonces en tiras finas y alargadas con un cuchillo cebollero o con una máquina cortafiambres.
3. Picar finamente la trufa.

ELABORACIÓN

El puré.
Mezclar el puré de patatas (caliente) con la mantequilla y la trufa picada y triturar con una thurmix o en una thermomix hasta que resulte un puré suave y muy cremoso.

MONTAJE FINAL

Echar unas cucharadas de puré en un plato de presentación, acompañar con unas tiras de pulpo caliente y espolvorear un poco de pimentón por encima. Por último regar con unas gotas de aceite de oliva virgen extra y servir rápidamente.

RAPE EN COSTRA DE PAN DE MAÍZ, BOLETUS Y SU JUGO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

4 medallones de rape de 190 g. de peso cada uno salpimentados, 1 pan pequeño de maiz, 50 g. de harina, 1/2 kg. de boletus, 2 dl. de caldo de carne, 1 cucharadita rasa de maicena, 2 huevos, 1/2 dl. de vino tinto, 1 dl. de aceite de oliva, 1 vaso de aceite de oliva para freír.

PUESTA A PUNTO

1. Dejar secar el pan de maíz por lo menos un día. Transcurrido el tiempo, triturarlo procurando dejar algún trozo ligeramente grueso.
2. Batir los huevos.
3. Limpiar los boletus con un trapo húmedo y cortarlos en trozos algo gruesos.
4. Mezclar el caldo de carne con la cucharadita de maicena.

ELABORACIÓN

La salsa.
Saltear en una sartén con 1 dl. de aceite de oliva caliente los boletus hasta que estén blandos. Agregar entonces el vino tinto, dejar reducir y a continuación el caldo de carne mezclado con la maicena. Una vez que la salsa comience a tener algo de densidad, rectificar el punto de sal, retirarla del fuego y utilizarla inmediatamente.

El rape.
Pasar los medallones de rape por harina, huevo y por el pan de maíz rallado. Dorarlos a continuación en una sartén con aceite caliente por ambas caras y retirarlos una vez cocinados a una fuente con papel absorbente.

Rape en costra de pan de maíz, boletus y su jugo

MONTAJE FINAL

Colocar dos cucharadas de salsa con boletus en un plato de presentación y poner al lado un rape encostrado.

REBOZUELOS Y BOLETUS ASADOS CON HUEVOS FRITOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

8 huevos, 1/2 l. de aceite de oliva, 300 g. de rebozuelos, 250 g. de boletus, 8 pimientos del piquillo, 2 dientes de ajo, 3 ramitas de perejil, 1 dl. de aceite de oliva, 1/2 vaso de vino blanco seco.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los rebozuelos y los boletus con un trapo húmedo y cortarlos en láminas finas.
2. Pelar los dientes de ajo y machacarlos en un mortero junto a las hojas de las ramas de perejil.
3. Cortar en tiras finas los pimientos del piquillo.

ELABORACIÓN

Las setas

Colocar los boletus y los rebozuelos en una placa de horno engrasada, sazonar y añadir el majado, el aceite de oliva, el vino blanco y las tiras de pimiento del piquillo. Introducir la bandeja en el horno y asar durante 15 minutos aproximadamente a 160ºC o hasta que las setas estén bien blandas (remover de vez en cuando para que no se tuesten en exceso).

Los huevos.

Freír los huevos cascados en una sartén con aceite de oliva caliente.

MONTAJE FINAL

Colocar dos huevos fritos en el centro de un plato y guarnecerlos con unas cucharadas de setas asadas.

REVUELTO DE GULAS Y NÍSCALOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1 envase de gulas, 5 dientes de ajo, 4 huevos, 400 g. de níscalos, 1/2 vaso de aceite de oliva, unas hojas de perejil, 4 triángulos de pan de molde fritos, 4 ramitas de cebollino, 1/2 cayena.

PUESTA A PUNTO

1. Picar las hojas de perejil y las ramitas de cebollino finamente.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
3. Limpiar cuidadosamente los níscalos con un trapo húmedo o con una brocha y cortarlos en tiras algo gruesas.
4. Picar la cayena en trozos pequeños.

ELABORACIÓN

Las setas.

Dorar levemente en una sartén muy amplia las láminas de ajo hasta que queden algo doradas. A continuación añadir las tiras de níscalo y cocinar a fuego suave hasta que resulten bien blandas.

Las gulas.

Retirar las setas entonces de la sartén, subir el fuego y una vez que alcance una temperatura alta, agregar las gulas y la cayena. Remover constantemente con una cuchara de madera durante 7 minutos, sazonar y volver a añadir entonces las setas. Seguir removiendo un par de minutos más y echar los huevos recién cascados.

El revuelto.

Remover un minuto los huevos con las gulas y las setas en el fuego, rectificar el punto de sal (con cuidado, ya que antes se ha añadido un poco de sal) y retirar. Terminar de cuajar el huevo fuera del fuego moviendo constantemente con la cuchara de madera y servir inmediatamente.

MONTAJE FINAL

Repartir el revuelto en platos de presentación, acompañar con un triángulo de pan frito y espolvorear un poco de perejil y de cebollino picado por encima para decorar.

REVUELTO DE PARASOLES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

500 g. de parasoles, 8 huevos, 2 dientes de ajo, las hojas de tres ramitas de perejil, 1 vaso de aceite de oliva, 8 rebanadas de pan tostado.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los sombreros de los parasoles con un trapo húmedo y laminarlos.
2. Pelar los ajos y laminarlos.
3. Picar las hojas de las ramitas de perejil finamente.

ELABORACIÓN

Las setas.

Dorar las láminas de ajo en una sartén amplia con medio vaso de aceite de oliva caliente y a continuación saltear los parasoles laminados. Sazonar y una vez que estén bien blandos, añadir el perejil picado.

Revuelto de setas de temporada con vieiras y foie

El revuelto.
Añadir los huevos (previamente cascados) en la sartén con las setas rehogadas y revolver constantemente hasta que estén prácticamente cuajados. Rectificar el punto de sal y servir inmediatamente.

MONTAJE FINAL

Repartir el revuelto en platos de presentación y guarnecerlo con dos rebanadas de pan tostado.

REVUELTO DE SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

8 huevos, perejil picado, 250 g. de setas de cardo, 200 g. de setas de criadero, 16 rebanadas de pan tostado, 1 trufa, 1 vaso de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con una brocha y cortarlas en dados no muy grandes.
2. Picar la trufa finamente.

ELABORACIÓN
Las setas.
Calentar un chorrito de aceite de oliva en una sartén y rehogar las setas hasta que estén bien blandas. Sazonar, añadir la trufa picada y reservar.

El revuelto.
Calentar una cuarta parte de los hongos en una sartén y cuando alcancen una alta temperatura, añadir dos huevos cascados, sazonar y remover con una cuchara de madera constantemente hasta que el huevo quede prácticamente cuajado.

MONTAJE FINAL
Colocar un revuelto en un plato adecuado, espolvorear perejil picado para decorar y servir bien caliente acompañado con cuatro rebanaditas de pan.

REVUELTO DE SETAS DE TEMPORADA CON VIEIRAS Y FOIE

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES
800 g. de setas de temporada, 120 g. de foie fresco, 8 vieiras limpias, 1/2 vaso de aceite de oliva Virgen, 4 yemas de huevo, pimienta negra recién molida, unas gotas de zumo de limón, 200 g. de mantequilla fundida sin caseína (los posos blancos).

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar las setas con un trapo algo húmedo, salpimentarlas, laminarlas y reservarlas.
2. Semimontar las yemas en un bol puesto dentro de un baño maría caliente, retirar una vez alcanzado dicho punto y agregar unas gotas de zumo de limón y la mantequilla fundida clarificada poco a poco sin parar de remover con una varilla (como una salsa mayonesa).
3. Cortar el foie en láminas.

ELABORACIÓN
Las vieiras y las setas.
Dorar la carne de las vieiras (bien limpia) por ambas caras en una sartén con un chorrito de aceite de oliva (deben quedar semicrudas). Sazonarlas, añadir las láminas de setas y rehogar hasta que resulte todo bien cocinado.

MONTAJE FINAL
Colocar dos vieiras y unas tiras de setas muy calientes en el centro de un plato, añadir unas láminas de foie, salpimentar y echar por encima unas cucharadas de salsa de yema de huevo.

RISOTTO DE SEIS HONGOS CON CRUJIENTE DE PARMIGGIANO Y ACEITE DE TRUFA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
3/4 l. de aceite de oliva, 100 g. de boletus, 100 g. de colmenillas, 100 g. de rebozuelos, 100 g. de níscalos pequeños, 100 g. de setas de cardo pequeñas, 100 g. de champiñones silvestres pequeños, 300 g. de arroz, 6 dl. de caldo blanco de carne, 1/2 trufa, 1,5 dl. de nata, 100 g. de queso parmiggiano rallado, 1/2 cebolla pequeña.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar los hongos cuidadosamente con una brocha y con un trapo húmedo y reservarlos sin cortar.
2. Escaldar los níscalos, retirarlos y escurrirlos bien. A continuación, colocarlos en una sartén, ponerlos al fuego y dejarlos cocer hasta que evaporen el líquido adquirido durante el escaldado.
3. Pelar y picar la cebolla en brunoise.

ELABORACIÓN
Los hongos confitados.
Confitar uno por uno los hongos en un cazo cubiertos de aceite de oliva (debe utilizarse el mismo aceite empleado para confitar cada

Risotto de seis hongos con crujiente de parmiggiano y aceite de trufa

hongo) a fuego muy bajo durante 10 minutos. Retirarlos una vez confitados y reservarlos en una bandeja hasta que se utilicen (pueden conservarse también juntos en el mismo aceite durante un par de días guardados en la nevera y así adquirir más sabor).

El aceite de trufa.
Echar la trufa en un vaso de trituración y verter aceite del confitado hasta doblar su volumen. Triturar con una thurmix (puede realizarse también con la thermomix) y reservar.

El crujiente de parmiggiano.
Formar sobre una bandeja con papel sulfurizado cuatro tiras alargadas (2 cm. de ancho por 8 cm. de largo) de queso parmiggiano e introducir la placa en el horno a 240°C durante 4 minutos aproximadamente (las tiras no deben estar muy tostadas porque amarga).

El risotto.
Echar un chorrito de aceite del confitado de hongos en una sartén o en un sauté y rehogar la cebolla a fuego flojo. Una vez que esté bien pochada, añadir el arroz y remover todo junto con una cuchara de madera unos minutos. Agregar a continuación el fondo blanco hirviendo, los hongos confitados bien repartidos, un poco de sal y dejar cocer 18 minutos a fuego muy suave. Transcurrido el tiempo, echar el queso restante, revolver y por último la nata. Remover un par de minutos con la cuchara de madera y retirar (debe quedar un arroz cremoso y suave).

MONTAJE FINAL

Colocar unas cucharadas de risotto en el centro de un plato de presentación y poner encima un crujiente de parmiggiano. Por último regar con unas cucharadas de aceite de trufas y servir bien caliente.

RODABALLO CON PISTO DE SETAS Y JUGO DE ACELGAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

4 filetes de rodaballo de 200 g., 1 vaso y medio de aceite de oliva, 12 hojas de acelga, 1/2 kg. de setas de cardo, pimienta blanca recién molida, unas gotas de zumo de limón.

PUESTA A PUNTO

1. Salpimentar los filetes de rodaballo por ambas caras.
2. Limpiar las hojas de acelgas.
3. Limpiar las setas de cardo con un trapo húmedo y cortarlas en brunoise.

ELABORACIÓN

El pescado.
Dorar el pescado por ambas caras en una sartén con 1/2 vaso de aceite de oliva bien caliente.

La seta de cardo.
Rehogar a fuego suave los daditos de setas en una sartén con el resto del aceite de oliva hasta que queden bien blandos. Sazonar los hongos a continuación y reservar.

El jugo de acelgas.
Cocer las hojas de acelga en un rondón o en una cacerola cubiertas de agua mezclada con unas gotas de limón durante cinco minutos. Transcurrido el tiempo, escurrirlas, triturarlas con una thurmix, echar un poco de sal, emulsionar con 1/2 vaso de aceite de oliva y pasar por un colador.

MONTAJE FINAL

Colocar un bouquet o montañita de hongos en la parte izquierda de un plato, a continuación poner en la parte inferior el pescado y guarnecer todo con unas cucharaditas de jugo de acelga.

ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE CHAMPIÑONES CON SALSA DIABLA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

6 filetes de pollo partidos por la mitad salpimentados, 12 champiñones, 1 vaso de aceite de oliva, 2 pimientos verdes, 2 pimientos rojos grandes.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los champiñones y cortarlos en láminas.
2. Limpiar los pimientos y cortarlos en dados grandes.

ELABORACIÓN

Los pimientos.
Saltear los dados de pimiento en una sartén con un chorrito de aceite a fuego suave hasta que queden cocinados.

Los champiñones.
Rehogar a fuego suave las láminas de champiñones en una sartén con un chorrito de aceite de oliva hasta que queden bien blandos. Sazonar y retirar del fuego.

El pollo.
Colocar unas láminas de champiñón en el centro de un filete de pollo, enrollar y dorarlos en una sartén, plancha o parrilla hasta que quede bien cocinados.

MONTAJE FINAL

Echar unas cucharadas de salsa diabla en el centro de un plato, poner encima tres rollitos de pollo y guarnecerlos con unos dados de pimiento.

ROLLITOS DE REVUELTO DE SETAS Y CHAMPIÑONES CON SALSA DE TOMATE

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

Para la masa: 1 vaso de leche, 1 cucharada de azúcar, 2 huevos pequeños, 75 g. de harina, 20 g. de mantequilla, 40 g. de mantequilla para engrasar la sartén.
1 vaso de salsa de tomate, 6 huevos, 200 g. de champiñones, 200 g. de setas de criadero, 1 vaso de aceite de oliva, perejil picado.

PUESTA A PUNTO

1. Fundir 20 g. de mantequilla en un microondas.
2. Limpiar las setas y los champiñones con una brocha y cortarlos en dados no muy grandes.

ELABORACIÓN

La masa
Mezclar todos los ingredientes de la masa en un vaso especial para triturar o en una thermomix (a excepción de las mantequillas) y triturar con una thurmix o con la thermomix. Una vez bien mezclados los ingredientes, añadir la mantequilla fundida y mezclar de nuevo.

Las setas y los hongos.
Calentar un chorrito de aceite de oliva en una sartén y rehogar las setas y los champiñones hasta que estén bien blandos. Sazonar y reservar.

El revuelto.
Calentar los hongos en una sartén y cuando alcancen una alta temperatura, añadir los huevos cascados, sazonar y remover con una cuchara de madera constantemente hasta que el huevo quede prácticamente cuajado.

Rollitos de pollo rellenos de champiñones con salsa diabla

Rollitos de revuelto de setas y champiñones con salsa de tomate

Las obleas.
Fundir un poco de mantequilla en una sartén especial para crêpes y dorar por ambas caras unas cucharadas de masa. Rellenar las obleas con el revuelto de hongos, cuadrar con un cuchillo hasta obtener un cilindro perfecto y cortar 3 cilindros pequeños.

MONTAJE FINAL

Repartir los rollitos de revuelto en platos, salsear con salsa de tomate por encima y alrededor y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

SALTEADO DE CIGALAS, COLMENILLAS Y VERDURAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

200 g. de coliflor, 100 g. de zanahorias, 1 calabacín, 300 g. de colmenillas, 800 g. de cigalas, 30 g. de jamón ibérico cortado en pequeñas láminas, 1/2 vaso de aceite de oliva virgen extra, nuez moscada recién molida, pimienta blanca recién molida, 2 vasos de aceite de oliva para confitar las cáscaras de cigalas, las hojas de tres ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar la coliflor y sacar las cabezuelas.
2. Pelar y cortar la zanahoria y el calabacín en láminas finas.
3. Pelar las colas de cigala con mucho cuidado de no romperlas (reservar las cáscaras para elaborar el aceite de cigalas).
4. Picar finamente las hojas de perejil para decorar.

ELABORACIÓN

El puré de coliflor.
Cocer la coliflor en abundante agua, pasando ligeramente el punto de cocción. Refrescar, escurrir, triturar con una thurmix y por último pasar por un colador para que quede muy fino. Rectificar el punto de sal, pimienta y nuez moscada, dar un pequeño hervor y reservar.

Las verduras y las setas.
Blanquear por separado en abundante agua con sal, las verduras y las setas.
Refrescarlas a continuación y reservar la verdura por un lado y las colmenillas por otro (si son muy grandes, partirlas por la mitad).

Aceite de cigalas.
Secar en una placa de horno todas las cáscaras de cigala, retirarlas entonces, cubrir con aceite y dejar la mezcla sobre una fuente de calor al mínimo durante ocho horas. Colar transcurrido el tiempo y reservar.

El jamón.
Sudar el jamón en una sartén con aceite de oliva virgen extra, incorporar por este orden las verduras, las setas y por último, las colas de cigalas, saltear ligeramente, corregir de sal y retirar para emplatar.

MONTAJE FINAL

Echar unas cucharadas de puré en el fondo de un plato sopero, disponer los ingredientes salteados (hongos, verduras, colas de cigala, jamón) encima del puré haciendo una montañita, espolvorear perejil picado y rodear todo con un chorro de aceite de cigala.

SALTEADO DE HORTALIZAS Y VIEIRAS CON TRUFA DE VERANO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

4 vieiras grandes y frescas, 1 zanahoria, 4 espárragos verdes grandes, 4 judías verdes grandes, 50 g. de brécol separado en arbolitos, 50 g. de coliflor separada en arbolitos, el blanco de 1/2 puerro, 25 g. de trufa de verano, 1 vaso de aceite de oliva virgen extra, sal gruesa.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las vieiras, separándolas de la concha y del coral (que no utilizaremos) y poner la carne a macerar en el aceite de oliva.

Salteado de cigalas, colmenillas y verduras

2. Pelar la zanahoria, retirar el tallo duro de los espárragos verdes, deshebrar las judías verdes (partirlas en dos trozos).
3. Laminar la trufa.

ELABORACIÓN

Las verduras.
Blanquear las hortalizas y refrescarlas por separado. Cortar el puerro en láminas gruesas a lo largo, las zanahorias también en láminas y reservar la coliflor, el brécol, las judías verdes y los espárragos al natural. Dorar en una sartén, plancha o parrilla las verduras y las láminas de trufa con aceite de oliva (el de marinar las vieiras) bien caliente por ambas caras, ponerlas al punto de sal gruesa y utilizar.

Las vieiras.
Dorar la carne de las vieiras por ambas caras en una sartén bien caliente y sazonar con sal gruesa.

MONTAJE FINAL

Colocar una vieira sobre una montañita de verduras puestas en un plato de presentación.

SARDINAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

16 lomos de sardina limpios y sin espinas, 8 champiñones no muy grandes, 1/2 l. de aceite de oliva, unas hojas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Picar finamente las hojas de perejil.
2. Salpimentar los lomos de sardina.
3. Limpiar con una brocha los champiñones y cortarlos en dos trozos.

ELABORACIÓN

Los champiñones.
Saltear los champiñones en una sartén con un chorrito de aceite de oliva unos minutos hasta que resulten levemente cocinados. Sazonar entonces y retirar.

Las sardinas.
Colocar un trozo de champiñón en el centro de un lomo de sardina, enrollar y sellar con un palillo para que no se abran posteriormente durante su cocinado. A continuación dorar perfectamente los pinchos de sardina en una sartén con abundante aceite de oliva caliente y pasarlos por último a una bandeja con papel absorbente para que expulsen el exceso de aceite adquirido durante la fritura.

MONTAJE FINAL

Colocar los pinchos de sardina en una bandeja, espolvorear perejil picado por encima para decorar y servir bien caliente.

SETAS A LA CREMA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

800 g. de setas, 2 dientes de ajo, 1 dl. de aceite de oliva, pimienta blanca recién molida, 2 dl. de nata líquida especial para cocinar, 5 ramitas de cebollino.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas en tiras gruesas.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
3. Picar las ramitas de cebollino finamente.

ELABORACIÓN

Las setas.
Calentar el aceite de oliva en una cazuela de barro y dorar levemente las láminas de ajo. A continuación agregar las tiras de setas, salpimentar y rehogar a fuego lento hasta que queden algo blandas. Añadir entonces la nata líquida y dejar cocer rectificando el punto de sal y pimienta hasta que resulte una salsa con cierta densidad.

MONTAJE FINAL

Colocar la cazuela de barro encima de un plato con una servilleta decorativa, espolvorear un poco de cebollino picado por encima y servir rápidamente (el calor absorbido por la cazuela de barro hace que siga reduciendo la nata fuera del fuego y se forme una pasta en vez de una salsa).

SETAS A LA PARRILLA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

20 setas grandes, 1 vaso de aceite de oliva, perejil picado, sal gruesa.

Setas a la parrilla

PUESTA A PUNTO
Limpiar las setas con un trapo húmedo o con una brocha para retirar la máxima cantidad de tierra adherida.

ELABORACIÓN
Las setas.
Dorar en una parrilla, plancha o sartén con aceite de oliva caliente las setas por ambos lados. Sazonar fuera del fuego con sal gruesa y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

MONTAJE FINAL
Repartir las setas emparrilladas en platos de presentación y servir bien caliente.

SETAS CON PIMIENTOS Y TOMATES ASADOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES
6 tomates, 3 pimientos verdes carnosos, 1/2 kg. de setas, 3 pimientos rojos, 2 cebolletas, sal, una pizca de orégano, 2 dientes de ajo, 2 ramas grandes de perejil, 2 vasos de aceite de oliva, 50 g. de aceitunas negras deshuesadas.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar los pimientos y los tomates y untarlos con un poco de aceite de oliva.
2. Picar finamente las hojas de perejil.
3. Pelar los dientes de ajo y picarlos finamente.
4. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas en tiras no muy gruesas.
5. Limpiar las cebolletas y cortarlas en tiras finas.

ELABORACIÓN
Los tomates y los pimientos.
Colocar los pimientos y los tomates en una placa y hornearlos durante 30 minutos a 170ºC. Una vez asados, pasarlos a un recipiente adecuado y taparlos para que "suden" y luego sea más fácil pelarlos. Una vez transcurridos diez minutos aproximadamente, pelarlos y cortarlos en tiras alargadas. Mezclar todo con la cebolleta, añadir 1/2 dl. de aceite, el orégano, sazonar y reservar.

Las setas.
Dorar levemente el ajo y añadir entonces las tiras de setas. Rehogar hasta que estén blandas, sazonar y agregar por último el perejil picado.

MONTAJE FINAL
Colocar unas cucharadas de pimiento, cebolleta y tomate asado, echar unas cucharadas de setas alrededor y decorar con unas aceitunas negras sin hueso.

SETAS DE PIE AZUL AL JEREZ

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
1 kg. de setas de pie azul, 1/2 vaso de Jerez, 3 dientes de ajo, 1/2 vaso de aceite de oliva, 2 ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO
1. Escaldar las setas y desechar el agua de cocción.
2. Pelar los dientes de ajo.
3. Picar las hojas de las dos ramitas de perejil finamente.

ELABORACIÓN
Las setas.
Dorar los dientes de ajo enteros en una sartén amplia con aceite de oliva caliente hasta que queden algo dorados. Retirarlos, añadir las setas, el Jerez, sal y dejar rehogar a fuego suave hasta que queden bien tiernas y la salsa reducida. Por último espolvorear perejil picado por encima y servir.

MONTAJE FINAL
Echar las setas en una cazuela de barro caliente y servir inmediatamente.

SETAS EMPANADAS CON SALSA ALI-OLI

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

20 setas, 50 g. de harina, 3 huevos batidos, 50 g. de pan rallado, 1 bote de salsa ali-oli, 1/2 l. de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

Limpiar las setas con un trapo húmedo, sazonarlas y empanarlas (pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado).

ELABORACIÓN

Las setas.
Calentar el aceite de oliva y dorar las setas empanadas hasta que queden crujientes y algo doradas. Pasarlas a una bandeja con papel absorbente y reservar.

MONTAJE FINAL

Repartir las setas empanadas en platos de presentación y acompañar con salsa ali-oli.

SETAS EN CALDILLO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1 kg. de setas, 2 cebollitas francesas, 150 g. de tocino de jamón, 4 cucharadas de brandy, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 vaso de nata líquida.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con un trapo húmedo y picarlas en tiras algo gruesas.
2. Pelar las cebollitas francesas y picarlas en dados muy pequeños.
3. Cortar el tocino de jamón en lardones o bastones.

ELABORACIÓN

El rehogado.
Calentar el aceite de oliva en una sartén y rehogar a fuego suave el tocino y la cebollita francesa picada.

Las setas.
Añadir las tiras de setas a la sartén y dejar cocinar a fuego suave hasta que estén bien blandas. A continuación echar el brandy, dejar evaporar prácticamente y por último agregar la nata. Dejar cocer hasta que la salsa resulte ligada.

MONTAJE FINAL

Repartir las setas en platos de presentación o servirlas directamente en una bandeja amplia.

SETAS EN SAMFAINA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

500 g. de setas, 2 pimientos verdes pequeños, 1 cebolla grande, 4 dientes de ajo, 1 pimiento rojo, 1 berenjena grande, 4 tomates, 1/2 vaso de aceite de oliva, 1 cucharada de azúcar, las hojas de dos ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con una brocha y laminarlas.
2. Vaciar los pimientos verdes y el pimiento rojo y picarlos en mirepoix.
3. Pelar la berenjena y la cebolla y cortarlas en dados grandes.
4. Pelar los tomates y triturarlos.
5. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
6. Picar finamente las hojas de perejil.

ELABORACIÓN

Las setas y las verduras.
Calentar el aceite de oliva en una sartén amplia y rehogar cuatro minutos las láminas de setas. Añadir entonces las verduras cortadas, el ajo y pochar a fuego suave hasta

Setas empanadas con salsa ali-oli

que todos los ingredientes queden bien blandos.

El tomate.
Una vez rehogados los ingredientes anteriores, echar el tomate y dejar sofreír hasta que resulte una salsa espesa. Rectificar el punto de sal y azúcar (si hiciera falta) y retirar para servir rápidamente.

MONTAJE FINAL
Repartir las setas con salsa en platos de presentación y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

SETAS FLAMBEADAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
1 kg. de setas, 1/2 vaso de aceite de oliva, 3 ramitas de perejil, 1 vaso de coñac, 12 rebanadas de pan tostado.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar las setas con una brocha y laminarlas.
2. Picar las hojas de perejil finamente.

ELABORACIÓN
Las setas.
Echar las láminas de setas en una sartén con aceite de oliva caliente y una vez que alcance una alta temperatura, añadir el coñac. Flambear y dejar cocer hasta que las setas estén bien tiernas.

MONTAJE FINAL
Colocar las setas en una bandeja de presentación, espolvorear perejil picado por encima para decorar y acompañar con unas tostas o rebanadas de pan tostado.

SETAS PICANTES

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES
1 kg. de setas, 1/2 vaso de aceite, 1 cayena, 3 dientes de ajo, 1 cebolla, 2 cucharadas de vinagre, dos ramitas de perejil, 2 ramitas de cebollino.

PUESTA A PUNTO
1. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas en tiras gruesas.
2. Cortar la cayena en trozos pequeños.
3. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
4. Pelar la cebolla y picarla en brunoise.
5. Picar las hojas de dos ramitas de perejil y las ramitas de cebollino finamente.

ELABORACIÓN
Las setas.
Dorar las láminas de ajo y los trozos de cayena en una cazuela de barro con aceite caliente hasta que queden levemente dorados. Añadir a continuación la cebolla picada, las setas y continuar cocinando hasta que estén bien blandos los ingredientes. Añadir por último el vinagre y dejar cocer un par de minutos más.

MONTAJE FINAL
Colocar la cazuela sobre un plato de presentación, decorar con perejil y cebollino picado espolvoreado por encima y servir bien caliente.

SETAS RELLENAS EMPANADAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES
16 setas de criadero, 8 láminas de jamón cocido muy finas, 8 láminas de queso especial para fundir, 3 huevos, 60 g. de harina, 60 g. de pan rallado, 1 bote de salsa rosa, 1/2 l. de aceite de oliva, perejil picado para decorar.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas cuidadosamente.
2. Cortar las láminas de jamón y de queso por la mitad. Poner una de cada una encima de las setas y pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado.

ELABORACIÓN

Las setas.

Calentar el aceite de oliva en una sartén y dorar las setas empanadas hasta que queden crujientes y algo tostadas. Pasarlas a continuación a un plato con papel absorbente y emplatar rápidamente para que no pierdan temperatura.

MONTAJE FINAL

Colocar cuatro setas en un plato de presentación, echar unas cucharadas de salsa rosa y espolvorear perejil picado por encima para decorar.

SETAS SHIITAKE REHOGADAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

400 g. de seta shiitake, 4 dientes de ajo, 4 ramitas de perejil, 1/2 vaso de aceite de oliva, 1/2 vaso de vino blanco de calidad.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con una brocha y cortarlas en láminas.
2. Pelar los dientes de ajo.
3. Picar finamente las hojas de las ramas de perejil.

ELABORACIÓN

Las setas.

Calentar el aceite de oliva en una cazuela amplia y dorar levemente los dientes de ajo. Agregar entonces las láminas de setas y rehogarlas a fuego suave unos minutos. Echar el vino blanco y dejarlo reducir hasta la práctica totalidad de su volumen. Espolvorear por último el perejil picado por encima y servir rápidamente.

MONTAJE FINAL

Colocar la cazuela de barro sobre un plato de presentación y consumir.

SOLOMILLO DE TERNERA AL CAFÉ DE PARÍS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

La mantequilla París: 1/2 kg. de mantequilla ablandada, 40 g. de ketchup, 15 g. de mostaza, 15 g. de alcaparras picadas finamente, 75 g. de escalonias peladas y picadas en brunoise, 10 g. de perejil fresco picado, 5 g. de mejorana, 5 g. de eneldo, 5 g. de tomillo, 5 hojas de estragón, una pizca de romero, 1 diente de ajo pelado y picado finamente, 3 filetes de anchoas picados, 1 cucharada de coñac, 1 cucharada de vino de Madeira, una cucharada de salsa perrin´s, 1/2 cucharadita de páprika o pimentón dulce, 1 cucharadita de curry, una cayena, 4 bolitas de pimienta negra picadas, el zumo de un limón, la piel de una naranja rallada picada finamente.

Resto del plato: 4 solomillos de 200 g., 800 g. de setas limpias (níscalos, setas de cardo, boletus, etc.), 12 patatas dauphiné (opcionales), 1,5 dl. de nata, 1 vaso de aceite de oliva, pimienta negra recién molida, sal gruesa.

PUESTA A PUNTO

Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas en tiras finas.

ELABORACIÓN

Las setas.

Calentar una sartén con un buen chorro de aceite de oliva, echar las setas y dejarlas rehogar hasta que estén blandas. Añadir la nata líquida, salpimentar y cocer la salsa hasta que esté bien ligada.

Los solomillos.

Calentar una plancha, parrilla o sartén con un chorrito de aceite de oliva y dorar por ambas caras los medallones de solomillo.

Salpimentar con sal gruesa y pimienta negra recién molida, emplatar a continuación y consumir rápidamente.

La mantequilla de París.
Añadir todos los ingredientes de la mantequilla París a la grasa ablandada, tratando de hacer una papilla antes con ellos para posteriormente añadírselos. Darle forma cilíndrica a continuación a la mantequilla aromatizada puesta en un papel transparente, cerrarlo y dejar que tome cuerpo en la nevera.

MONTAJE FINAL

Colocar encima de un medallón de solomillo una lámina de mantequilla (con el calor de la carne se debe ir fundiendo y debe incrustarse en el interior) y acompañar con unas cucharadas de hongos en salsa y tres patatas dauphiné (opcionalmente).

SOLOMILLO EN HOJALDRE RELLENO DE QUESO BRIE, CON CHAMPIÑONES Y SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

1 plancha de hojaldre, 4 solomillos de 150 g., 4 trozos de queso brie no muy gruesos, 500 g. de champiñones, 500 g. de setas, 4 dl. de salsa de soja, 1/2 zanahoria, 1/2 pimiento verde, 1/2 pimiento rojo, 1/2 blanco de puerro, 1 huevo grande, 40 g. de queso manchego, 1 rama de apio, 3 dl. de aceite de oliva, pimienta negra.

PUESTA A PUNTO

1. Cortar la lámina de hojaldre en cuatro cuadrados grandes.
2. Salpimentar los solomillos y hacer un corte por la mitad en horizontal, sin llegar a separar ninguno de los extremos. Introducir en cada hueco un trozo de queso brié y reservar.
3. Limpiar las setas y los champiñones y cortarlos en tiras finas.
4. Pelar la zanahoria, vaciar los pimientos, limpiar el puerro y el apio y cortar todas las hortalizas en juliana fina.
5. Picar finamente el queso y mezclar en un bol con las hortalizas y el huevo.

ELABORACIÓN

Los hongos.
Saltear las tiras de setas y de champiñones en una sartén con un chorrito de aceite de oliva caliente y retirar una vez que estén bien pochados.

Los solomillos.
Calentar un chorrito de aceite de oliva en una sartén y dorar brevemente por ambas caras los solomillos. Retirarlos, pasarlos a una bandeja y dejarlos atemperar.
Colocarlos entonces en el centro de un cuadrado de hojaldre, echar un poco de seta y champiñón salteado y cerrar. Pintar con huevo (pueden colocarse unas tiras de hojaldre para decorar), poner los solomillos en una placa de horno engrasada con un chorrito de aceite y dorar los hojaldres cerca de 10-12 minutos a 200ºC.

La salsa de soja.
Dejar reducir a fuego lento las 3/4 partes del volumen inicial de la salsa de soja.

Las hortalizas.
Coger con la mano pequeños montones de verduras con queso y huevo, apretarlos bien y dorarlos en una sartén con el resto de aceite de oliva caliente. Una vez dorados, retirar con una espumadera y pasarlas a una bandeja con papel absorbente.

MONTAJE FINAL

Colocar un pequeño bouquet de setas y champiñón en el centro de un plato, poner encima el hojaldre de solomillo y al lado un arbolito de hortalizas fritas. Regar con un poco de salsa de soja reducida por el plato y servir.

SOPA DE SETAS DE CARDO CON TRUFA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1 l. de caldo de carne, 3/4 kg. de setas de cardo, 1/2 vaso de aceite de oliva, 1 trufa, 1 chorrito de Jerez, 1 plancha de hojaldre, 1 huevo.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas de cardo con un trapo húmedo y cortarlas en tiras no muy gruesas.
2. Cortar la trufa en láminas finas.
3. Estirar el hojaldre y sacar cuatro círculos con la ayuda de un aro.
4. Separar la yema y la clara de huevo y batir la yema con un tenedor.

ELABORACIÓN

La sopa.

Calentar en una cazuela el aceite de oliva y rehogar en él a fuego suave las tiras de setas. Una vez que estén bien blandas, añadir las láminas de trufa y seguidamente el caldo de carne. Cuando rompa a hervir, salpimentar al gusto y dejar cocer 5 minutos.

Finalización de la sopa.

Repartir la sopa en cuencos y poner encima, cerrando la superficie, los aros de hojaldre. Pintar con yema de huevo e introducir los cuencos en el horno a 220ºC hasta que el hojaldre esté dorado.

MONTAJE FINAL

Colocar los cuencos de sopa sobre un plato de presentación.

SUQUET DE SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

1,5 kg. de setas surtidas (níscalos, setas de cardo, champiñones, rebozuelos, etc.), 2 cebollas pequeñas, 1 punta de buen jamón, 100 g. de almendras crudas, 2 dientes de ajo, 3/4 de vaso de aceite de oliva, pimienta blanca recién molida, 3 ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con un trapo húmedo para que no queden restos de tierra, cortarlas en trozos grandes y salpimentarlas.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.
3. Picar finamente la punta de jamón.
4. Pelar las cebollas y picarlas en brunoise.
5. Machacar en un mortero las almendras crudas con la mitad de las láminas de ajo y emulsionar seguidamente la mezcla poco a poco con aceite de oliva (un cuarto de vaso aproximadamente).
6. Picar finamente las hojas de las ramitas de perejil.

ELABORACIÓN

Las setas.

Calentar una cazuela con 1/2 vaso de aceite de oliva y dorar las láminas de ajo (añadir la punta de jamón picada una vez que el ajo esté tostado, ya que si se añade antes se salaría demasiado). Agregar seguidamente la cebolla picada y dejar pochar a fuego lento hasta que quede transparente. Incorporar a continuación el majado emulsionado (almendra + ajo + aceite), revolver con una cuchara de madera y echar las setas salpimentadas. Tapar la cazuela y dejar cocinar a fuego suave hasta que los hongos estén bien tiernos.

MONTAJE FINAL

Repartir los hongos en platos de presentación, espolvorear un poco de perejil picado por encima para decorar y servir bien caliente.

TÉMPURA DE SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

450 g. de harina de trigo tamizada, 1 huevo, 1 l. de agua muy fría (se pueden añadir hielos para enfriarla más), 16 setas variadas, 12 champiñones pequeños, 1 vaso de salsa de soja, 1 l. de aceite de girasol.

PUESTA A PUNTO

Limpiar con una brocha los hongos y las setas y cortar estas últimas en dos trozos.

ELABORACIÓN

La masa de témpura.
Echar un huevo en un bol junto al agua fría y batir ligeramente. Ir agregando la harina poco a poco, mezclando con suavidad, hasta que resulte una masa bien ligada.

La fritura.
Calentar el aceite de girasol en una sartén honda hasta que alcance cierta temperatura. Introducir las tiras de setas de una en una y los champiñones en la masa de témpura y, sin escurrir excesivamente y de poco en poco, irlos echando en el aceite de girasol caliente. Freír un par de minutos (hasta que la masa quede crujiente pero no dorada) y repetir la operación hasta completar todos los trozos de seta y los champiñones. Irlos retirando según vayan estando cocinados y dejar que escurran bien en papel absorbente para que suelten el exceso de aceite adquirido durante la fritura.

MONTAJE FINAL

Colocar en el centro de un plato la témpura, acompañarla con salsa de soja y servir bien caliente.

TORTILLA DE HONGOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

8 huevos, 250 g. de setas, 250 g. de champiñones, 3/4 de vaso de aceite de oliva, 2 dientes de ajo, 1 dl. de salsa de tomate, 2 ramitas de perejil, 1/2 vaso de aceite de girasol.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los hongos con un trapo húmedo o una brocha, y laminarlos en tiras finas.
2. Pelar los dientes de ajo y cortarlos en láminas finas.

ELABORACIÓN

El aceite de perejil.
Triturar con una thurmix el perejil junto al aceite de girasol.

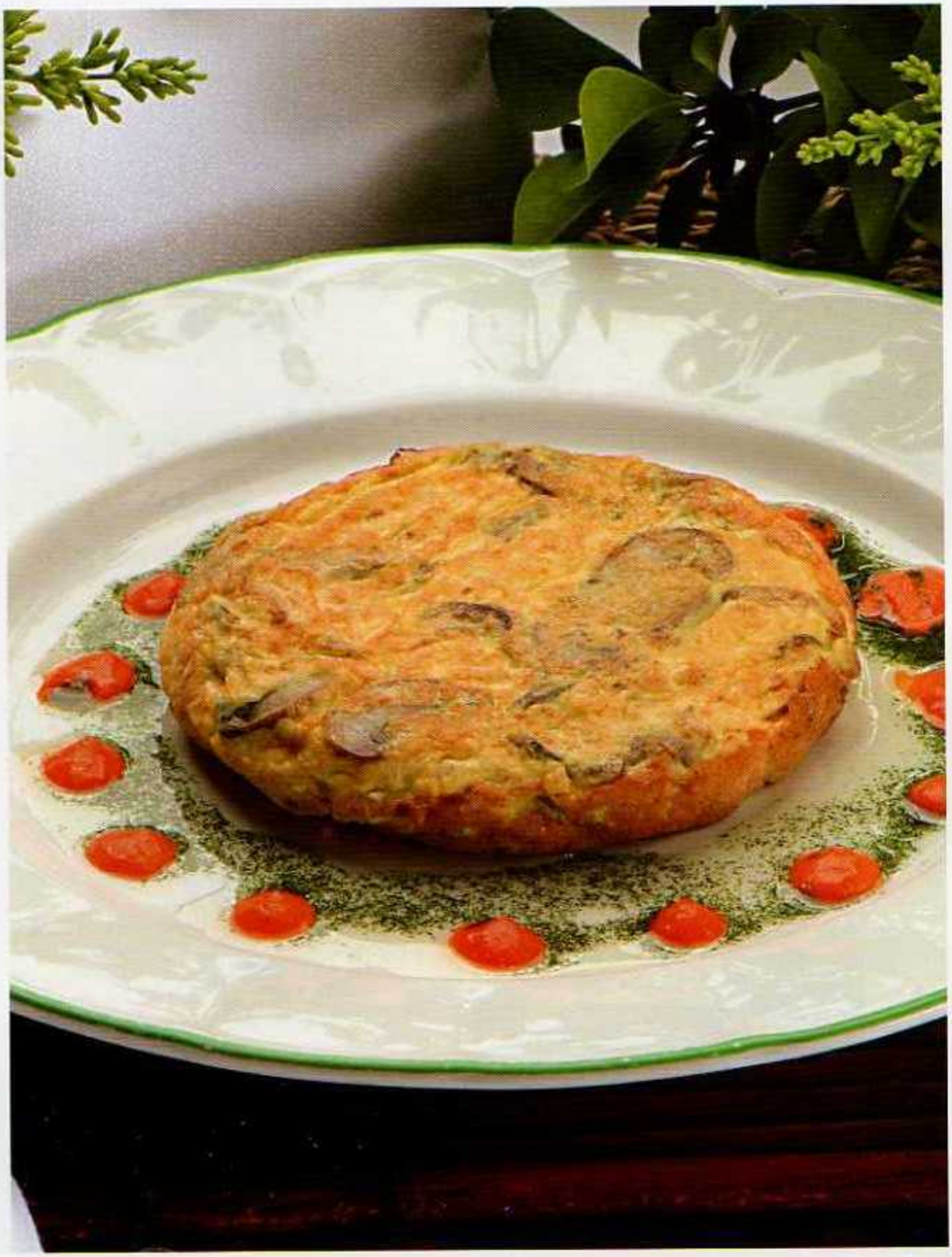
Los hongos.
Echar un cuarto de vaso de aceite de oliva en una sartén, calentarlo al fuego y dorar las láminas de ajo hasta que estén algo tostadas. Echar entonces los hongos, sazonar, bajar el fuego y dejar rehogar hasta que estén bien blandos.

Las tortillas.
Batir dos huevos, sazonarlos, echar un par de cucharadas de hongos y cuajar las tortillas por las dos caras en una sartén con un buen chorro de aceite caliente (la forma ideal es la redonda, aunque puede hacerse enrollada).

MONTAJE FINAL

Colocar una tortilla en el centro de un plato de presentación y rodearla con puntos de salsa de tomate. Regar con unas cucharaditas de aceite de perejil y servir bien caliente.

COMER BIEN



Tortilla de hongos

Tortilla de hortalizas con salsa de hongos y aceite de cebollino

TORTILLA DE HORTALIZAS CON SALSA DE HONGOS Y ACEITE DE CEBOLLINO

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

7 ramitas de cebollino, 1/2 vaso de aceite de girasol, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 1 berenjena grande, 1 calabacín grande, 1/2 l. de aceite de oliva, 8 huevos, 300 g. de setas, 1,5 dl. de nata líquida.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar y cortar en mirepoix el pimiento rojo y la berenjena.
2. Pelar y cortar en mirepoix el calabacín y la cebolla.
3. Limpiar las setas con un trapo húmedo y cortarlas en brunoise.

ELABORACIÓN

El relleno.
Pochar las hortalizas en una sartén una por una con aceite caliente hasta que queden muy blandas. Retirarlas con una espumadera y pasarlas a una bandeja con papel absorbente de cocina. Reservar el aceite sobrante para cuajar las tortillas.

Las tortillas.
Batir en un bol dos huevos por persona, sazonar, añadir unas cucharadas de relleno hasta que quede bien equilibrado y echarlas a una sartén pequeña, redonda, con un chorro de aceite del pochado de las verduras bien caliente y dorarlas por ambos lados o hasta que el núcleo esté bien cuajado.

El aceite de cebollino.
Triturar las ramitas de cebollino mezcladas con el aceite de girasol con una thurmix.

La salsa.
Rehogar los dados de seta en una sartén con un chorrito de aceite de oliva hasta que queden bien blandos. Añadir entonces la nata y cuando rompa a hervir, sazonar, triturar con una thurmix y pasar por un colador.

MONTAJE FINAL

Colocar una tortilla en el centro de un plato, echar unas cucharadas de salsa por encima y regar con un poco de aceite de cebollino.

TORTILLA ESPAÑOLA

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Bajo.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

4 patatas, 8 huevos, 2 cebollas, 1/2 l. de aceite de oliva, 1/2 kg. de setas, 1 bote de salsa tártara, perejil picado.

PUESTA A PUNTO

1. Pelar las patatas y cortarlas en láminas pequeñas.
2. Batir los huevos en un bol grande y sazonarlos.
3. Pelar las cebollas y cortarlas en juliana fina.
4. Limpiar las setas con una brocha y cortarlas en láminas finas.

ELABORACIÓN

Las setas.
Saltear las setas en una sartén con un chorrito de aceite de oliva hasta que queden bien blandas y sazonar.

El relleno.
Calentar el aceite de oliva y pochar las tiras de cebolla. Retirar con una espumadera, escurrir al aire y echar al huevo batido. Posteriormente pochar las patatas, subiendo la temperatura un poco al final para que queden crujientes. Escurrir de la misma forma que la cebolla y echar también al bol de huevo batido. Mezclar con un tenedor y sazonar de nuevo si hiciera falta.

Las tortillas.
Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén antiadherente pequeña o en una grande y cuajar las mini tortillas o la tortilla grande por ambas caras. El punto de cuajado se

sabe al tocar la tortilla en la sartén: si está muy blanda está poco cuajada, si está dura está muy cuajada.

MONTAJE FINAL

Colocar una cama de hongos en un plato de presentación, poner encima una tortilla y acompañar con unas cucharadas de salsa tártara. Decorar con un poco de perejil picado espolvoreado y servir bien caliente.

TORTITAS DE SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

8 huevos, 250 g. de boletus, 250 de setas de cardo, 1 vaso de aceite de oliva, 1 vaso de nata, 30 g. de queso roquefort, dos ramitas de perejil.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar los boletus y las setas de cardo con una brocha o con un trapo húmedo. Cortarlas en dados grandes y sazonar.
2. Picar finamente las hojas de dos ramitas de perejil.

ELABORACIÓN

La salsa.
Mezclar en un cazo la nata y el queso roquefort, llevar al fuego y dejar reducir sin parar de remover hasta que resulte una salsa algo densa.

Las setas.
Rehogar las setas troceadas en una sartén amplia con aceite de oliva hasta que estén bien blandas. Sazonar y reservar para ser utilizadas.

Las tortitas.
Batir un huevo, echar un poco de sal y cuajarlo por ambas caras en una sartén pequeña con aceite de oliva caliente. Realizar la misma operación siete veces más hasta agotar la totalidad de los huevos.

MONTAJE FINAL

Colocar una tortita en el centro de un plato, echar unas cucharadas de hongos y tapar con otra tortita de huevo. Regar con unas gotas de salsa de roquefort, espolvorear un poco de perejil picado por encima para decorar y servir.

VENTRESCA DE BONITO CON HONGOS SALTEADOS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Alto.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES

1 kg. de ventresca de bonito, 2 dl. de aceite de oliva, 300 g. de setas, 300 g. de champiñones, 2 dientes de ajo, 1/2 cayena, 2 cucharadas de perejil picado, 2 dl. de aceite de girasol, 1/4 l. de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas y los champiñones con una brocha y cortarlos en láminas finas.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos junto a la cayena.
3. Limpiar la ventresca y sazonarla.

ELABORACIÓN

Los hongos.
Dorar en una sartén con 1 dl. de aceite de oliva caliente las láminas de ajo y las tiras de cayena. Añadir las setas y los champiñones y saltear 10 minutos a fuego lento.

La ventresca.
Regar el bonito con aceite de oliva y colocar la pieza en una bandeja engrasada. Meter la placa en el horno a 180ºC y asar el pescado 10 minutos por cada lado. Una forma más segura de comprobar el punto de cocción es que, cuando la superficie esté bien dorada, hay que darle la vuelta a la pieza. Una vez doradas ambas partes, sacar el bonito y racionar (cortar lomos de 250 g. de peso y emplatar).

El aceite de perejil.
Mezclar el perejil picado con el aceite de girasol y reservar en un bol.

COMER BIEN

Vieiras con boletus y su "vinagreta"

MONTAJE FINAL
Colocar la guarnición en la parte izquierda del plato donde se han colocado ya los lomos de bonito y regar el plato con aceite de perejil para decorar.

VIEIRAS CON BOLETUS Y SU "VINAGRETA"

N° de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Medio.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Bajo.

INGREDIENTES
500 g. de boletus edulis, 8 vieiras, 1 dl. de aceite de oliva virgen extra, 1 vaso de aceite de oliva, sal gruesa.

PUESTA A PUNTO
1. Retirar la carne de las conchas de las vieiras y lavarla bien.
2. Limpiar los boletus con un trapo húmedo para retirar el exceso de tierra.

Vol-au-vent de setas y gambas

ELABORACIÓN

Los boletus.

Cocer los hongos al vapor durante 15 minutos y confitarlos (cocerlos a fuego muy suave sin que rompa a hervir la grasa empleada) cubiertos de aceite de oliva durante una hora. Una vez confitados los boletus, se monta un pil pil con su aceite ligado.

Las vieiras.

Dorar las vieiras sin su coral en una sartén, plancha, parrilla con un chorrito de aceite virgen extra por ambas caras. Sazonar con sal gruesa y emplatar rápidamente.

MONTAJE FINAL

Colocar unos boletus en el centro de un plato, disponer 2 vieiras encima y regar con un poco de pil pil por encima.

VOL-AU-VENT DE SETAS Y GAMBAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Alto.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Alto.

INGREDIENTES

4 vol-au-vent de hojaldre, un bote de puré de pimiento del piquillo, 400 g. de gambas peladas, 5 dientes de ajo, 500 g. de setas, aceite de cebollino, 1/2 vaso de aceite de oliva.

PUESTA A PUNTO

1. Limpiar las setas con una brocha y cortarlas en tiras finas.
2. Pelar los dientes de ajo y laminarlos.

ELABORACIÓN

El relleno.

Dorar las láminas de ajo en una sartén con aceite de oliva y añadir entonces las tiras de setas. Sazonar y dejar cocinar a fuego flojo hasta que queden blandas (cuando prácticamente estén cocinadas, añadir las gambas peladas).

Los vol-au-vent.

Rellenar los vol-au-vent de hojaldre con la mezcla de setas y gambas y emplatarlos.

MONTAJE FINAL

Colocar un vol-au-vent en el centro de un plato, acompañarlo con unas cucharadas de puré de pimientos de piquillo y echar unas gotas de aceite de cebollino para decorar.

ZARZUELA DE VIEIRAS Y SETAS

Nº de comensales:	4 pax.
Nivel de dificultad:	Bajo.
Coste:	Medio.
Nivel calórico:	Medio.

INGREDIENTES

12 vieiras, 500 g. de setas, 1/2 vaso de aceite de oliva, 2 dientes de ajo, 1 cebolla, 1/2 copita de brandy, 1/2 copita de jerez, 1 dl. de caldo de pescado.

PUESTA A PUNTO

1. Pelar los dientes de ajo y la cebolla y picarlos finamente.
2. Limpiar las setas con una brocha o un trapo húmedo.
3. Vaciar las vieiras de las conchas, limpiarlas bien y reservarlas.

ELABORACIÓN

La zarzuela.

Rehogar la cebolla y el ajo en una cazuela con 1/2 vaso de aceite y cuando estén pochados, agregarles las vieiras y las setas al mismo tiempo. Dejar cocinar a fuego suave y una vez que estén bien blandos los ingredientes, echar el brandy, el Jerez y flambear a fuego fuerte. Una vez que desaparezca la llama, adicionar el caldo de pescado, rectificar el punto de sal y dejar reducir hasta que resulte una salsa algo ligada.

MONTAJE FINAL

Colocar tres vieiras en un extremo de un plato, guarnecer con unas setas y regar con unas cucharadas de salsa.

TÉRMINOS

ACETO BALSÁMICO: vinagre de especialidad italiana, originaria de la región de Emilia Romagna, obtenido después de un largo envejecimiento en barricas de madera. Es de color oscuro, tiene sabor dulzón y se utiliza para el carpaccio, ensaladas, hortalizas, etc.
"AL DENTE": punto de cocción donde las verduras no quedan totalmente cocidas, sino que resultan crujientes.
BAÑO MARÍA: fundir o mantener caliente un género dentro de un recipiente que está dentro de un baño con agua caliente.
BAÑO MARÍA FRÍO: es igual que el baño maría caliente, pero con hielo en vez de agua caliente y sirve para enfriar o mantener en frío un género o preparado.
BATIR: agitar con una varilla o con una batidora mecánica.
BIBERÓN: dosificador de salsas y aceites de plástico.
BOUQUET: ramillete de verduras que sirven para aromatizar un caldo, estofado o elaboración.
BRUNOISE: corte en dados pequeños regulares.
CEBOLLERO: cuchillo de hoja alargada utilizado para picar y cortar géneros.
CHINO: batería con forma cónica que se utiliza para colar caldos, purés, cremas, etc. Tiene un mango para sujetarlo que termina en un cono alargado y poroso donde se echa el líquido y es en los poros donde sale perfectamente colado.
Colocar los crespillos en una fuente o en platos individuales y espolvorear azúcar por encima.
EMPARRILLAR: dorar y cocinar un alimento a la parrilla.
ESCALDAR: sumergir un género en agua hirviente durante unos instantes.
ESPÁTULA DE MADERA: cuchara de madera alargada.
ESPUMADERA: tiene un mango alargado que termina en un círculo metálico con poros y sirve para recoger géneros que estén dentro de un líquido hirviente o no, permitiendo los poros escurrir el líquido.
FARSA: relleno.
FLANERA: molde de pequeño tamaño que sirve para cocer flanes.
GRATINAR: dorar la superficie de una elaboración en un horno, grill o salamandra de un preparado.
HARINA FUERTE: harina de molienda gruesa que se utiliza para elaborar masas con levaduras.
JULIANA: corte en tiras finas.
LEVANTAR: volver a cocer.
MACERAR: poner un alimento en compañía de especias, hortalizas y líquidos alcohólicos de manera que se ablanden las carnes (pescado o carne) y las frutas o tomen cierto sabor especial.
MIREPOIX: corte en dados gruesos regulares.
NAPAR: cubrir una elaboración con salsa.
PAISANA: corte en dados gruesos irregulares.
POCHAR: rehogar a fuego lento o escaldar.
PUNTILLA: cuchillo de hoja fina utilizado para pelar y tornear al aire.
RECTIFICAR: comprobar el punto de sazonamiento de una elaboración, para posteriormente, adicionar más especias o no.
REHOGAR: cocinar un género con grasa a fuego lento.
RONDÓN: cacerola de bordes bajos y anchos que se utiliza para hacer guisos, estofados o para cocer alimentos.
ROUX: mezcla de harina y mantequilla que sirve para ligar una salsa.
SALTEAR: dorar en un corto espacio a fuego vivo uno o varios géneros con grasa.
SOFREÍR: rehogar ligeramente uno o varios géneros en grasa.
TAMIZAR: pasar las partículas gruesas de harinas, pan rallado, etc. por un tamiz o cedazo.
THERMOMIX: batidora y trituradora eléctrica con temperatura. Además, a velocidad baja, pueden elaborarse infinidad de elaboraciones.
THURMIX: brazo mecánico que tritura los alimentos.
TORNEAR: embellecer o dar forma regular al aire a una hortaliza con la ayuda de una puntilla.

ÍNDICE

ALCACHOFAS CON SETAS 4
ANGULAS DE MONTE CON VIEIRAS Y CRUJIENTE DE JAMÓN 4
ARROZ CON COLMENILLAS 5
ARROZ CON SETAS 6
ASADURILLA CON CHAMPIÑONES 7
ÁSPIC DE HONGOS 7
BACALAO AL ESTILO DE TRIJUEQUE CON SETAS DE CARDO 8
BERENJENAS FRÍAS CON SETAS 9
BOLETUS GRATINADOS 9
BOLETUS SALTEADOS CON HUEVO FRITO AL ESTILO DE LA "ESCUELA DE HOSTELERÍA DEL SUR" 10
CALABACINES CON BOLETUS 10
CALAMAR RELLENO A LA PLANCHA RELLENO CON BOLETUS EDULIS 11
CANELONES DE HONGOS 11
CARPACCIO DE LOMO DE CIERVO CON ACEITE DE TRUFAS 12
CARPACCIO DE VENADO CON MOUSSE DE BOLETUS 13
CARRILLERA GUISADA CON NÍSCALOS Y CIRUELAS 14
CAZUELITA DE SENDERILLAS 16
CHAMPIÑONES A LA PLANCHA CON JAMÓN 16
CHAMPIÑONES AL AJILLO 16
CHAMPIÑONES CON BACON A LA CREMA 17
CHAMPIÑONES PICANTES 17
CHAMPIÑONES RELLENOS 17
CIVET DE LIEBRE CON ALUBIAS ROJAS ESTOFADAS Y BOLETUS EDULIS 18
CREMA DE CHAMPIÑONES 18
CRÊPES DE HONGOS CON SALSA ALI-OLI 20
EMPANADA DE SETAS Y CHAMPIÑONES 20
ENSALADA CALIENTE DE SETAS 22
ENSALADA DE AMANITAS CESÁREAS 22
ENSALADA DE BOLETUS Y CHAMPIÑONES 23
ENSALADA DE CARPACCIO DE CHAMPIÑONES 23
ENSALADA DE GAMBAS Y TROMPETAS DE LOS MUERTOS 23
ENTRECOT DE TERNERA A LA PIMIENTA CON COLMENILLAS 24
ESCALOPINES AL OPORTO CON HONGOS 26
ESPAGUETIS CON HONGOS 26
FLAN DE CHAMPIÑONES 28
HÍGADO DE PATO A LA PLANCHA CON PURÉ DE TRUFA Y JUGO DE PIÑA 28
HUEVOS ESCALFADOS CON TRUFA 29
HUEVOS FRITOS CON NÍSCALOS 30
JABALÍ EN CIVET CON MANZANA, CINTAS DE PASTA Y SETAS 30
LASAGNA DE PASTA FRESCA CON CANTARELUS TUBAEIFORMIS Y LUTENCENS 32
LENGUADO CON SALSA DE BOLETUS Y PURÉ DE PATATA 32
LENTEJAS CON SETAS 34
LOMO DE BACALAO CON PLEUROTHUS 34
LOMO DE CIERVO ADOBADO SOBRE SALSA DE SETAS Y FRUTAS 35
LOMO DE TERNERA ASADA AL ROMERO CON HONGOS Y PURÉ DE BONIATO 35
MACARRONES CON NÍSCALOS 36
MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON SALSA DE HONGOS Y CHAMPIÑONES A LA PARRILLA 36
MILHOJAS DE BERENJENA, SETAS Y CARNE 38
MINI VOL-AU-VENTS DE SETAS DE PEZÓN AZUL AL AJILLO 38
MOLLEJAS CON CHAMPIÑONES 40
MOLLEJAS CON SALSA DE SETAS 40
MOLLEJAS DE TERNERA BRASEADAS CON PUERRO Y SALSA DE TRUFA 42
NÍSCALOS ASADOS 43
PARRILLADA DE VERDURAS Y SETAS 43

PASTEL DE BERENJENA, SETAS Y QUESO 44
PASTEL DE REBOZUELOS 44
PASTEL DE SETAS Y VERDURAS 46
PASTEL DE TRUFA Y PATATA 46
PATATAS CON BOLETUS, CRUJIENTE DE PAN Y DADOS DE JAMÓN 48
PATATAS CON CHAMPIÑONES 48
PATATAS CON SETAS Y CHAMPIÑONES 50
PATATAS GUISADAS CON COSTILLAS Y SETAS 50
PERDIZ ASADA CON GNOCHIS DE PATATAS Y SENDERUELAS 51
PIMIENTOS RELLENOS DE HONGOS CON HABITAS A LA CATALANA 52
PINCHO DE BOLETUS CON PURÉ DE CASTAÑAS 53
PIZZA DE SETAS Y CHAMPIÑONES 53
POPIETAS DE LENGUADO RELLENAS DE HONGOS 54
PULPO A FEIRA CON PURÉ PARMENTIER AL AROMA DE TRUFAS 55
RAPE EN COSTRA DE PAN DE MAÍZ, BOLETUS Y SU JUGO 55
REBOZUELOS Y BOLETUS ASADOS CON HUEVOS FRITOS 56
REVUELTO DE GULAS Y NÍSCALOS 57
REVUELTO DE PARASOLES 57
REVUELTO DE SETAS 58
REVUELTO DE SETAS DE TEMPORADA CON VIEIRAS Y FOIE 59
RISOTTO DE SEIS HONGOS CON CRUJIENTE DE PARMIGGIANO Y ACEITE DE TRUFA 59
RODABALLO CON PISTO DE SETAS Y JUGO DE ACELGAS 61
ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE CHAMPIÑONES CON SALSA DIABLA 62
ROLLITOS DE REVUELTO DE SETAS Y CHAMPIÑONES CON SALSA DE TOMATE 62
SALTEADO DE CIGALAS, COLMENILLAS Y VERDURAS 65
SALTEADO DE HORTALIZAS Y VIEIRAS CON TRUFA DE VERANO 65
SARDINAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES 67
SETAS A LA CREMA 67
SETAS A LA PARRILLA 67
SETAS CON PIMIENTOS Y TOMATES ASADOS 69
SETAS DE PIE AZUL AL JEREZ 69
SETAS EMPANADAS CON SALSA ALI-OLI 70
SETAS EN CALDILLO 70
SETAS EN SAMFAINA 70
SETAS FLAMBEADAS 72
SETAS PICANTES 72
SETAS RELLENAS EMPANADAS 72
SETAS SHIITAKE REHOGADAS 73
SOLOMILLO DE TERNERA AL CAFÉ DE PARÍS 73
SOLOMILLO EN HOJALDRE RELLENO DE QUESO BRIE, CON CHAMPIÑONES Y SETAS 74
SOPA DE SETAS DE CARDO CON TRUFA 75
SUQUET DE SETAS 75
TÉMPURA DE SETAS 76
TORTILLA DE HONGOS 76
TORTILLA DE HORTALIZAS CON SALSA DE HONGOS Y ACEITE DE CEBOLLINO 79
TORTILLA ESPAÑOLA 79
TORTITAS DE SETAS 80
VENTRESCA DE BONITO CON HONGOS SALTEADOS 80
VIEIRAS CON BOLETUS Y SU "VINAGRETA" 81
VOL-AU-VENT DE SETAS Y GAMBAS 83
ZARZUELA DE VIEIRAS Y SETAS 83